

Keyifli Okumalar Dileriz

Binlerce kategoride milyonlarca PDF e-kitap, ders kitapları, dergiler ve romanlara platformumuz üzerinden ücretsiz ulaşabilirsiniz.

RESMİ WEB SİTEMİZ

<https://rantey.org>

Yedek ve Duyuru Kanallarımız

Sitemize erişim engeli gelmesi veya adres değişikliği durumunda aşağıdaki kanallardan güncel giriş adresine erişebilirsiniz:

- Telegram: <https://t.me/birkitapbir>
- WhatsApp Kanalımız : <https://whatsapp.com/channel/0029VbDHv8uE50Us4lvMoc0Y>

DEMLİKTE
SÜZÜLEN KÜLTÜR

ÇAY

DENİZ
GÜRSOY

4.
BASKI

Deniz Gürsoy

1949 yılında İstanbul'da doğdu. 1968 yılında Robert Academy'yi, 1972 yılında Boğaziçi Üniversitesi İşletme Bölümü'nü bitirdi. Çeşitli şirketlerde üst düzey yöneticilik ve Genel Müdürlük görevlerinde bulundu.

1987 yılında STFA grubunda, Hizmet ve İşletmecilik AŞ'de Genel Müdürlük görevine getirildi. 1992 yılından emekliye ayrıldığı 2007 yılına kadar Sofra Yemek ve Üretim ve Hizmet AŞ'de Genel Müdür olarak çalıştı.

Deniz Gürsoy, Oğlak/Yemek dizisindeki yeme-içme kültürüyle ilgili *"Tiridine, Tiridine, Suyuna da Bandım..."*, *Baharat ve Güç*, *Çilingir Sofrasında Rakı*, *Çilingir Sofrasında Rakı Mezeleri*, *Demlikten Süzülen Kültür Çay*, *Aşkın Ilacı Çikolata*, *Midenin Cilasası Çorba*, *Yöresel Mutfağımız*, *Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi*, gibi çoksatana kitapları ile *Tespih*, *Parmak Uçlarındaki Huzur*, *Bir Nefes Keyif*, *Nargile ve Puro*, *Mavi Dumandaki Lezzet* adlı kitaplarının yanı sıra, *Maceraperest Kitaplar'dan çıkan*, *Komiser Nazlı Polisiyeleri / İlk İntikam* ile *İkinci İntikam* ve *Cepte Kitaplar'dan çıkan Hayat... Yeniden* romanıyla tanınıyor.

Deniz Gürsoy'un OĞLAK'taki kitapları

Evlerimizin Bülbülleri Seyyar Satıcılarımız
Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi
Şerefe! Cheers! Salute! Nazdrovya! Noşi Can Be! Lehayim!
"Tiridine, Tiridine, Suyuna da Bandım..."
Baharat ve Güç
Acı Şeker
Yiyelim İçelim Tarihini Bilelim
Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz
Turkish Cuisine in Historical Perspective
Çilingir Sofrasında Rakı
Çilingir Sofrasında Rakı Mezeleri
İnceliklerin Kadehindeki Şarap
Harcâlem İçki Bira
Demlikten Süzülen Kültür: Çay
Sohbetin Bahanesi Kahve
Aşkın İlacı Çikolata
Deniz Tutkunlarına Tekne Sofraları
Denizin Çıtırı Hamsi
Midenin Cilasası Çorba
Tok Karnına Dokuz Topak Köfte
Yöresel Mutfağımız
Zengin Sofraların Lüks Tatları
Zevk Veren Yemekler
Ramazan Geldi, Hoş Geldi Baklava Tepsisi Boş Gel(me)di
Tespah, Parmak Uçlarındaki Huzur
Nargile, Bir Nefes Keyif
Puro, Mavi Dumanındaki Lezzet

*

İlk İntikam (Maceraperest Kitaplar)
İkinci İntikam (Maceraperest Kitaplar)

*

Hayat... Yeniden (Çeyte Kitaplar/Roman)

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - <https://mantay.org>

**DEMLİKTEN
SÜZÜLEN
KÜLTÜR**

ÇAY

DENİZ GÜRSOY



OĞLAK / KÜLTÜR

Demlikten Süzülen Kültür Çay / Deniz Gürsoy

© Deniz Gürsoy, 2018

© Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd. Şti., 2018

Bu yapıtın bütün hakları saklıdır. Tanıtım için yapılacak kısa alıntılarının dışında yayımcının yazılı izni olmaksızın hiçbir yolla çoğaltılamaz.

Sertifika No: 12149

Kurumsal kimlik danışmanı: Serdar Benli

Kapak tasarımı: M. Deniz Çorbacıoğlu

Dizgi düzeni: Goudy, 11 / 15 pt.

Ofset hazırlık: Oğlak Yayınları

Baskı: Oğlak Baskı Hizmetleri

Tel: (0-212) 612 73 05

Sertifika No: 12148

Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd. Şti.

Genel yayın yönetmeni: Senay Haznedaroğlu

Zambak Sokak 21, Oğlak Binası, 34435 Beyoğlu-İstanbul

Tel: (0-212) 251 71 08-09, Faks: (0-212) 293 65 50

e-posta: info@oglak.com

www.oglakkitap.com

www.twitter.com/oglakkitap

www.facebook.com/oglakkitap

Dördüncü baskı: 2019

ISBN 978 - 975 - 329 096-1 Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - <https://rantey.org>



İÇİNDEKİLER

önsöz /	7
giriş /	15
çayın tarihi /	25
çay bitkisi ve yetiştirilmesi /	35
türkiye'de çayın geçmişi /	43
dünyada çay vakti /	51
çay demleme sanatı /	77
demlikte kalan çayı atmayın /	95
üç kuruşa huzur /	99
çay ve sağlık /	109
bitki çayları /	117
çay çeşitleri /	125
dünyadan değişik çay tarifleri /	139
ünlü çay tiryakileri /	150
çayla ilgili internet siteleri /	151
en iyi yirmi çay bahçesi /	153
çayın tarihçesi /	155
çay terimleri sözlüğü /	159
kaynakça /	165



Önsöz



Öpüşmek çay içmek gibidir, tadına hiç doyumaz.

Bu kitabı yazmak için tabii ki ilk iş olarak daha önce yazılmış çay kitaplarından erişebildiklerimi okudum. Listesi de kitabın sonunda yer alıyor zaten. İstisnasız hepsi, “Dünyada sudan sonra en fazla tüketilen içecek” diye başlıyor.

İstedim ki benim kitabın bir ayrıcalığı, bir özelliği olsun. Elinizde tuttuğunuz bu kitabın diğer çay kitaplarından belki tek farkı da bu oldu.

Bu kitap şöyle başlıyor: “Dünyada en çok tüketilen alkolsüz içecek çaydır.” Böylece çay, suyu ekarte ederek birinci sıraya yerleşiyor. İşte bir çalım da çayı birinci yaptık. Garibim binlerce yıldır her kümede ikinci olmuş.

Tabii bu arada olan suya oldu. Ama o bu duruma bozulmasın, çünkü o da yalnızca insanoğlunun değil, soluyan canlıların tükettikleri sıvıların birincisi ve suda yaşayanların da zaten vazgeçilmez yaşam ortamı. Ona bu yüce paye yeter de artar bile. Bir de kalkıp çayın birinciliğini kıskanmasın.

Çay kitabı yazma projesini kafama koyduğum zaman eşim demişti ki, “Çay kadınların işi, siz erkekler niye burnunuzu sokuyorsunuz?”

Ben de kaynak kitap ve makaleleri mutfığa götürüp masaya koydum, “Al, o zaman sen yaz” dedim. Akşam, mutfak masasına koyduklarımın hepsi çalışma masama taşınmıştı. Eşime, “Ne oldu?” dedim. Cevabı çok kısa oldu: “Ben çayı yapmaya devam edeyim, sen yaz!”

Çay kitabı yazma projemden söz ettiğim birkaç dostum da endişeli

bakışlarla, “Bir bardak çayın bir kitap dolusu yazılacak nesi olur ki?” diye işin zorluğunu dile getirdiler.

Önce ben de kuşkuya kapıldım. İçimden, *Gerçekten ne bulup da yazacağız çay hakkında, acaba vazgeçsem mi?* diye düşünürken, bir iş seyahatinde Londra’da otelin lobisinde beni almaya gelecek arkadaşımı beklerken gazetede ne göreyim? Başlık şöyle: “Bir fincan çayda kopan fırtına!” İşte o gün işimi bitirip soluğu aldım kitapçıda. Çay yine gündemimde baş köşeye oturmuştu. Kitapçıda yiyecek içecek raflarını tararken en az yirmi çay kitabı bulmuştum. Hani, çay hakkında bir kitap dolusu ne yazılırdı? Elâlem bir-iki değil, yirmi kitap yazmıştı. Türkiye’de en son telif çay kitabıysa (satışa sunulmayan devlet ve özel sektör yayınlarını saymazsak) 1912 yılında basılan, Mehmed Arif’in kitabı, *Çay Hakkında Malumat*’tı.

İşte elinizde tuttuğunuz kitabın doğum öyküsü böyle.

Çay denilince çocukluğum aklıma gelir. Annem sabahları bizi iyi beslenmiş ve pakça okula göndermek gayreti içinde erkenden kalkar ve kahvaltı sofrasını hazırlardı. Bu sofrada her gün tereyağ, beyaz peynir, zeytin ve reçeller yer alırdı. Kömür sobası üzerine yerleştirilmiş maşanın üstünde kızartılan ekmeğin iştah açan davetkâr kokusu evin tüm odalarına sinerdi. Herkes sofrada yerini aldıktan sonra annemin çevik hareketlerle bir elinde demlik, diğer elinde, içinde kaynar su dolu çaydanlıktan önümüzdeki bardaklara önce dem, sonra kaynar su boşaltışı hâlâ gözümün önündedir. Benden dört yaş küçük kız kardeşimin bardağına biraz soğuk su ilavesiyle “paşa çayı” yaptığını hatırlarım.

Gerisini, günümüzde yeni neslin sözcüsü Nil Karaibrahimgil anlatsın en iyisi:

Seslerin içinden en sevdiğimiz duyulsun derken: Çay karıştırma sesi “Ama anne, baba siz şekerli içmeyin” densin, tatlı gençlik yıllarının melodisiyle. Bir zeytin düşün yere, kimse almasın. İçimizde kuruyan ne varsa, nemlensin çayın

buharında. Ve sadece bize ait bir karıştırma çayın buharı olsun o. Yüzlerde, “Kendimi en çok burada ben gibi hissediyorum”un saklamaya çalışılmayan tebessümü olsun.

Birbirimizden parmakla göstererek sofradaki bir şey istensin. Ne bileyim ekmek, zeytin ya da reçel. Sırf istemiş olmak için... Kalkarken yemeyi unuttuğum bir şey olsun ve onu tatmadan kalkma densin. Sırf demiş olmak için.

Çay deyince bu defa da ilk gençlik yıllarımdan öğrenci hareketlerinde Amerika’ya bilmem kaçınıcı “hayır” mitingi ya da bilmem ne fabrikasında-ki grevcilere moral takviyesi ziyareti öncesi ya da sonrasında ayaküstü bir simit iki bardak çayla atıştırmamız gelir aklıma. Kışın soğukunda siyah kruvaze kısa gemici paltomuzun ya da parkalarımızın yakaları kalkık, İpek ve Şafak sinemalarının önünde, içimiz ısınsın diye, gişe memuruna giden, dumanı üstünde çay askısına külliye el koymamız gelir aklıma. Yıl 1969. İçmek ne kelime, içimiz ısınsın diye askıdaki çayların hepsini dili damağı yaka yaka boğazdan aşağı boşaltmışız çaycı çocuğun şaşkın bakışları altındadır.

Beyazıt’taki kahvehanelerin dili olsa da çözülsün. Eylem öncesi ve sonrasında kaç demlik çay tükettiğini anlatsa o yılların gençliğinin. Şimdi ölenler unutuldu, silinenler orada burada kendi hâlinde, yaşayanlara da “eski tüfek” diyorlar artık.

Geçen yarım yüzyılı aşan sürede kahvaltı kültürümüzde pek değişiklik olmadı. Bizim evde yine çocukluğumdaki kahvaltının aynısı yapılmakta.

Arada geçen süre içinde ne 1979 yılından başlayıp da birkaç yıl devam eden -kahve ithalatı olmayan- dönemde pazara yerleşen Nescafe kahvaltımızda çayın yerini alabildi ne de son zamanlarda bitki çayları yapabildi bu değişimi.

Çay, bunca yıl kahvaltıda başköşede.

Ve ince belli bardakta mutlaka.

Batıdan gelen onca etki ve multi-milyarlık reklam bütçeleri bile bizdeki çayı ince belli bardaktan içme alışkanlığını fincandan içmeye çeviremedi. Bir ara annelerimizin misafir çağırıp evde çayla ağırladığı “kabul günleri”nde ve beş yıldızlı otellerdeki çay partilerinde, çay fincanı heveslendi ama yine de olmadı, ince belli çay bardağının tahtını sarsamadı.

Yalnız, geçtiğimiz on-onbeş yılda ince belli çay bardağında bir tek değişiklik oldu. O da Ajda bardağı. Yani ince belli çay bardağının üç beden büyüğü. O da muhtemelen daha fazla çay alsın da, sohbet zırt pırt çay tazeleme gerekçesiyle bozulmasın diye.

Malum ya, tam müteahhit Remzi Bey’in, karısı Necla Hanım’a son kaçağını bağışlaması için hediye ettiği vizon kürk konusu anlatılırken kim bırakıp da mutfağa çay tazelemeye gidecek?

Anlaşılan şair Orhan Veli de böyle bir çay seansında dedikodudan nasibini almış olmalı ki şöyle döktürmüş:

*Kim söylemiş beni
Süheylâ’ya vurulmuşum diye?
Kim görmüş, ama kim,
Eleni’yi öptüğümü,
Yüksekkaldırım’da, güpegündüz?
Melâhat’i almışım da sonra
Alemdar’a gitmişim, öyle mi?
Onu sonra anlatırım fakat
Kimin bacağını sıkışmışım tramvayda?
Güya bir de Galata’ya dadanmışız;
Kafaları çekip çekip
Orada alıyormuşuz soluğu;*

Geç bunları, anam babam, geç;
 Geç bunları bir kalem;
 Bilirim ben yaptığımı.
 Ya o, Muallâ'yı sandala atıp,
 Ruhumda Hicranın'ı söyletme hikâyesi?

Asıl dedikoduyu şimdi ben yapacağım. Çünkü şimdi o çay bardağına Ajda adının bir yanlışlık sonucu takıldığını söyleyeceğim ve yer yerinden oynayacak. Rivayete göre Paşabahçe bu bardağı imal eder ve AIDA serisi olarak reyonlara koyar. Fakat, halk “aida”yı görmek istediği gibi, yani “Ajda” olarak okur ve bu bardak serisinin katalogdaki seri adı “Aida” ama halk arasındaki adı Ajda olur. Bu bardak çok tutulur. İşte vefasız diye suçlanan milletimizin, bir büyük sanatçısı -günlük hayatında her an kullandığı bir objeye adını vererek- ölümsüzlüğe kavuşturan vefa duygusu ve sevgisi.

Şimdi bardağı bırakıp gelelim çaya.

Yarım yüzyıldır çayımız da aynı. 1985 yılından bu yana özel sektör de çay paketleme işine girdi ama aynı tarla, aynı ağaç, aynı çay.

Çay ithalatının serbest kalmasıyla piyasaya, dökme ve paket Seylan çayları girdi. Onlar da yerli çayla harman yapmak için kullanılıyor.

Düşündüm ki Türk insanı açılmış olan bu ithalat kapısından yararlanmıyor, çünkü çayın dünyadaki çeşitlerini ve iyi çayın ne olduğunu bilmiyor.

İşte onun için oturdum bu kitabı yazdım. Seksen yıla yakın zaman ülkede çay üretimini desteklemek için ithalatı kapalı tutmuşuz. İyi de yapmışız. Yerli üretimi desteklemiş ve Doğu Karadeniz’de binlerce ailenin geçim kaynağı olan yeni bir tarım alanı yaratmışız. Ama bu uzunca süre çay piyasalarından uzak, içe dönük sistemimizde -yurtdışında, ziyaret ve ikamet yoluyla çayın iyisini tanıma fırsatları olanlarımız dışında- çayı tanımıyoruz.

Kitabı okurken bolca karşılaşacağınız İngilizce sözcükleri görüp de,

“Adam çay kitabı mı yazmış, yoksa İngilizce eğitim kitabı mı?” demeyin. Çayın, Rize’deki yaklaşık seksen yıllık serüveninde Türkçe’de yüz kırk yedi standardı oluştu da ben mi kitaba koymadım? TSE yedi sınıflandırma vermiş, o kadar.

İngilizler, dört yüzyıl çay ticaretinin vazgeçilmez efendisi olduklarından çayın uluslararası dilini de İngilizce yapmışlar. Ama merak etmeyin. Eğer, siz, “Yerli çaydan başka çay içmem!” diyorsanız, zaten bu İngilizce belasından otomatikman kurtulmuş oluyorsunuz. Oraları es geçin, siz de ben de rahat edelim.

Şimdi siz bu kitabı okuyunca hem çay költürünü, hem Türk hem de dünya çaylarının demlenme inceliklerini öğrenerek, ustalık kazanacaksınız.

Muhtemelen evde yapacağınız çayın içimi daha zevkli hâle gelecek ve “Bak işte oldu!” diyeceksiniz.

Belki, “Helal olsun adama, iyi ki yazmış” diyeceksiniz. Ama benim nezdinizdeki prestijim bir gün ansızın sıfırlanacak. Hatta sizden küfür bile yiyeceğim. Nasıl mı?

Şöyle: Bir gün otobüsünüz geciktiği için ya da mola verdiği için veya Kapalıçarşı’ya gittiğinizde yorulduğunuz için geleneksel bir kahvehane ya da bir çayhaneye oturup çay ısmarlayacaksınız. Arabalı vapurda da olabilir, Ada vapurunda da. İşte o zaman ben bittim. Çünkü orada size sunulan çayı tadınca, “İşte bu güzelmış” diyeceksiniz. Hemen aklınıza başka bir soru gelecek, “Peki, çayın kitabını okudum, ben niye evde bu lezzette çay yapamıyorum?”

İşte ben kötü sözü tam bu sırada yiyeceğim.

Ama benim için dert değil.

Geleneksel çayhane, çay bahçesi ve kahvehanelerdeki bazı ustalarımın demlediği çayların lezzetine ve onların ustalığına benim, sizin -kırk ansiklopedi devirsek- erişebilme imkânımız yok!

Onun için sizlere bu kitapta lezzetli Türk çayını içebileceğiniz çay demleme profesörlerinin çalıştığı çayhaneleri, çay bahçelerini, kahvehane ve kıraathanelerin adreslerini de aktardım son sayfalarda.

Onlardan birine oturup da bir keyif çayı ısmarladıktan sonra ilk yudumda, “İşte bu güzeldi” deyip hayır dualarınıza kavuşabilmek için.

*En iyi çayla gidiyor düşünmek seni
Sen çay gibi sıcak
Çay sen gibi
Sıcak yudumlarda hüznün ve matem
Sensin bardak bardak
Sensin dem dem
Süzülen keder boğazımdan
Tadın çıkmıyor damağımdan.
Ahmet Batal*

Abdullah Deniz Gürsoy





giriş



Çayın ilk fincanı dudaklarımı ve
ağzımı ıslatır, ikincisi yalnızlığı siler,
üçüncüsü içimdekileri açığa çıkarır...

Lo T'ong

Bugün dünyanın yarısı *tee* ya da *tea* diye adlandırır çayı, diğer yarısıysa “çay” der.

Çin’in Amoy lehçesinde *tay* olarak söylenen *t’e* dönüp dolaşıp Cava üzerinden Hollandalılar tarafından Avrupa’ya taşınmış. Yani, çayı deniz yoluyla getirenler *t’e* sözcüğünü de taşımışlar Avrupa’ya.

Oysa, Kanton’da *chah* olarak söylenen *ch’a*, bir yandan Japonya’ya, diğer yandan da Hindistan, İran ve Rusya’ya öylece taşınmış ve biz de dahil olmak üzere bu ülkeler “çay” demişler. Yani, karadan kervanlarla çayı doğu ve batıya taşıyanlar *ça* adını tanıştırmışlar tüketicilere.

Türklerin Orta Asya’da çayla tanıştıklarını gösteren kanıt, Türkler arasında çayı ilk içen Türk olarak tanıtılan Hoca Ahmet Yesevi hakkındaki hikâyelerde rastlanır.

Bakın ne yazmış *Fevakihü'l-Cülesâ* adlı eserinde Abdül'l-Kayyûm Nâsirî:

Hoca Ahmet Yesevi, bir gün Hitay sınırında Türkistan karyelerinden birine misafir oldu. O gün hava çok sıcak olduğu için, Hoca eşeğine binerek kat ettiği uzun mesafeden yorulmuştu. Evine misafir olduğu karyeye varınca, karye halkı, o gün bu sırada

çocuk dünyaya getirmek üzereydi; bu yüzden çiftçi, Hoca'nın bu hususta duasını diledi. Hoca bir dua yazdı, kadının beline bağladılar, hemen istediği oldu. Hanımının kurtulmasından dolayı çok memnun olan çiftçi, çay kaynatıp getirdi. Hoca çayı sıcak sıcak içince terledi, yorgunluğunu giderdi; sonra, "Bu şifalı bir şeymiş, hastalarımıza bundan içirin ki şifa bulsunlar. Allah, kıyamete kadar buna revaç versin!" diye dua etti.

Arapça'da *shai*, Hindistan'da *chaaya*, Çek Cumhuriyeti'nde *cay*, Japonya'da *cha* ya da *ocha*, İran'da *tzai* ya da *chai*, Portekiz'de *chà*, Danimarka'da *te*, Hollanda'da *thee*, İspanya'da *té*, Fransa'da *thé*, İsrail'de *tæ* ve Endonezya'da *téh* diyorlar. Almanya'da I. Dünya Savaşı'na kadar çay için kullanılan *thee* sözcüğü, savaştan sonra Alman hükümeti "h"yi sallayınca *tee* oluverdi. Nedense Tibetliler her iki akımdan da farklı olarak *boe'ja* diyorlar çaya.

Bir de gariptir ama İtalyanlar çaya *cia* ve *te* diye iki ad vererek orta yolu bulmuşlar bile.

Avrupalıların çayı 16. ve 17. yüzyıllarda ancak tanıyabilmiş olmaları, Haçlı Seferleri boyunca Avrupa ordularının Anadolu ve Ortadoğu'da çayla karşılaşmamış olduklarını gösterir. Oralarda çay vardı da onlar mı içmedi? Demek ki ne Anadolu'da ne de Ortadoğu'da çay bilinmiyordu.

Kahve ülkesi olarak bilinen Türkiye'de ne oldu da insanlar çay tüketir oldu?

Önce Doğu Karadeniz Bölgesi'nde çay tarımı başarılı olunca, yerli mahsul çay ithal çaydan çok daha ucuza pazardaki yerini aldı. Çay, elitlerin içeceği olmaktan çıkıp halk içeceği oldu.

Çayın, Türkiye'de yaygınlaşmasının ikinci halkası II. Dünya Savaşı sırasında oldu. Kahve ithalatı yapılamayınca kahve yerine çay içme alışkanlığı oluştu. Üçüncü halkaysa 1979-1980 yıllarında Türkiye döviz transferi yapamadığından ithalat yok denecek kadar azaldığında oldu. Tabii, kahve de diğer yollarla Türkiye'ye girmeye başladı.



Denilebilir ki 1979-1980 ithalat krizi sırasında kahve tiryakilerinin bir kısmı *Nescafe*'ci, gerisi çaycı oldu.

Tabii, yukarıda anlatılan bütün zamanlar boyunca çayın kahvaltılarımızdaki yeri hep aynı kaldı. Değişiklikler hep gün boyunca tüketme alışkanlıklarında oldu.

Data Monitor adlı kuruluşun 2017 yılı raporuna göre, Türkiye kişi başı yıllık çay tüketiminde 3,5 kilogramla dünya sıralamasında birinci. Türkiye'yi 2,44 kilogramla Afganistan, 2,19 kilogramla Libya, 1,8 kilogramla Katar ve 1,7 kilogramla İngiltere izliyor.

İşte, çok değil, yetmiş yıl öncesine kadar kahve tüketiminde dünyada bir numara olan toplumumuz, şimdi çayda birinci konumda. Bir de gelecekçi derler Türk toplumuna! Hani nerede gelenekçilik? Çok değil, iki kuşakta kahvecilikte birincilikten, çaycılığa birinciliğe. Kim bilir Avrupa

Birliği'ne girme uğruna daha hangi alışkanlıklarımızı fazla zorlanmadan değiştirebileceğiz? Bundan benim hiç kuşum yok. İşte çay bunun ispatı.

Türkiye'de çay konusu, gazete ve dergilerde işlenirken telif eser kaynakları yeterli olmadığından olmalı, gazeteciler kaynak olarak yabancı dergi ve kitapları kullanmaktalar. Hâl böyle olunca da iki temel yanlış sürekli tekrarlanıyor.

Birincisi, çay kaşığı konusunda. Batılı kaynaklarda çay kaşığı denilince onlar çayı fincanla içtiklerinden fincan boyutuna uygun yapılmış, bizimkinden daha büyük bir çay kaşığı anlaşılmalı. Yani kabaca, bu ölçü bizim tatlı kaşığı ölçüsü oluyor. Şimdi tarifi çeviren arkadaşımız, “bilmem kaç çay kaşığı” diye verince, tarif yanlış oluyor. Oysa, “bilmem kaç tatlı kaşığı” demesi gerekir.

İkinci yanlışsa, demleme süresinde yapılıyor. Batılı kaynakların tamamında çayın demleme süresini “4-5 dakika” olarak bulursunuz. Bizim Rize çayını 4-5 dakika demleyip de için, göreceksiniz ki haşlanmış saman tadında olacak.

Oysa, Batılıların içtiği çay yalnızca körpe yapraklardan ve çayın anavatanı olan yerlerde yetişen çaylardan yapıldığı için demini kısa sürede salıverme özelliğine sahip. Bizimkisinde daha alttaki körpe olmayan yapraklar da toplandığından dem süresi uzuyor. Biraz da yetişirken soluduğu havadan ve içtiği sudan olsa gerek.

Ülkemizde çay tiryakileri çayın buruk tadını da genzinde hissetmek istiyor. Batıda buruk tada ulaşmış çay makbul değil. Onun için biraz da dem süresi buruk tada erişmek için uzatılıyor ve onların 4-5 dakika süresi bizim çayımızın ve geleneklerimizin farkı dolayısıyla 10-15 dakikaya çıkıyor. Ama gazetecilerimiz hâlâ çay konusunu işlerken 4-5 dakika dem süresi öngörüyorlar!

Bizde bir de “tavşan kanı” deyimi vardır. Çayın “tavşan kanı” olması istenir. Tavşanın kanını kim görmüş, kim incelemiş de kuzu kanından



farkını ortaya koymuş, bilemiyorum. Taşıdığı sembolik anlam olarak bazıları bizdeki “kan kardeşliği”, “kanı kaynamak”, “delikanlılık” ve “kanın ısınması” gibi deyimlerin devamı olarak niteler. İnce belli cam bardaklardan tavşan kanı çayı sohbetle içenlerin tavşan uysallığına kavuşacağını umarlar. Ne de olsa tavşan uysal ve huzurlu bir hayvan, kurt, çakal gibi yırtıcı özelliklere sahip değil.

Bunun tersi için de bir deyim var dilimizde. Çay tatsız, bulanık, rengi bozuk ve yeterince sıcak değilse çaycıya şöyle sitem edilir: “Ne bu yahu! İmamın abdest suyuna benzemiş.”

Liselerde yapılan çay partileri geldi aklıma. Aslında, şimdi bu partilerde çaydan başka her şey içiliyor ama adı yine de “Çay Partisi”.

Bu geleneğin, İstanbul’daki Amerikan kolejlerinde başlatıldığı söylenir. Bebek’teki Robert Kolej’de okuyan erkek öğrenciler ile Arnavutköy’deki Amerikan Kız Koleji’nde okuyan kızları birbirleriyle tanıştırmak amacıyla yılda bir kez bir okulda, bir kez de diğer okulda çay partileri düzenlenirdi.

Çay, Ramazan’da iftardan sahura kadar gün boyu susuz kalan vücudu sulama görevini üstlenir. İftardan hemen sonra yakılan sigaralar tiryakile-

re ilaç gibi gelirken, hemen başlayan çay servisi de vücuda su takviye eder, dolayısıyla da canlılık getirir.

Son zamanlarda kebabçılarda başlamış olan yemek arasında çay servisi, belki Ramazanlardaki çay geleneğimizin devamıdır. Bir yandan içki yanında mezeler çatal ucu yapılırken, arada çay gelir masaya ama mutlaka ince belli bardakta.

Hatta yalnızca kebabçılarda değil çayın içki masasına gelişi, Beyoğlu'ndaki meyhanelerde de başladı.

Kültürümüzde bir de “çayda çıra” vardır. Bunun içtiğimiz çayla bir ilgisi yoktur. Elazığ yöresinde kına gecelerinde oynanan bir halk oyununun adıdır. Derler ki Elazığ yakınlarında, Haringit Çay’ı kenarındaki bir çayırda bir köy ağası kızını evlendirirken birden ay tutulmuş. Konuklar bunu uğursuzluk sayınca, oğlanın anası bütün mumları toplatıp tabaklara dizerek alevlendirmiş. Oynayan kızların ellerine vermiş bu tabakları. Karanlıkta oynanan bu ışıklı oyun herkesi coşturmuş ve uğursuzluk dedikoduları da bitivermiş. O gün bugün bu oyun kına gecelerinde oynanır olmuş. Yani bizim bu kitapta ele aldığımız içilecek çayla ilgisi yok “çayda çıra”nın ama “akarsu” anlamına gelen çayla ilgisi var.

Her ne kadar hepimiz lafa gelince “dünya kardeşliği”, “hepimiz insanoğluyuz” nutukları atıyorsak da pratikte bunun böyle olmadığını farkına varıyoruz. Sanki, insanın nedense hamurunda birleşme yerine farklılaşma baskın çıkmakta. İnsanlar bir kültüre ait olmanın tatminini yaşamak istiyor. “Ben bunu böyle yaparım, çünkü bizimkiler böyle yapıyor” diyor. O zaman onun gibi yapmayanlar “öteki” oluyor. Bu da böyle yüzyıllardır sürüp gidiyor.

İnsanoğlu, bundan haz duyuyor ve bize de hayıflanarak kabul etmekten başka bir şey kalmıyor.

Kimileri buna “kültürler mozaigi” diyor, olumlu kabul ediyor. Kimi de “kültürlerin çatışması” diye niteliyor ve “dikkat” diyor.

1670 yılında, biraz atmosfer dışına çıkıp da dünyaya bakmış olsaydık

şunu görürdük: Bir yanda Yahudiler ellerinde banknotlar... Hapasa sayıyorlar. Hıristiyan âlemi... Elleriinde şarap kadehleri. Öte yanda Müslüman kavimleri bir elde cezve, diğer elde kahve fincanı... Höpürdetilerek içilen bol köpüklü kahve. İşte, burada biraz mola verelim. Çünkü çaya geldik.

Budistler de âdeta kendi inanışlarının farklılığının simgesi olarak bir elde çaydanlık, diğer elde çay bardağı duruyorlar.

Şimdiyse durum iyice karışık. Ama temel farklılıklar hâlâ devam etmekte. İslam âlemi, kahveden daha çok çay içti oldu. Amerika, şarabın yanı sıra buzlu çay ve filtre kahve içmeye başladı. Avrupa, şarabın yanı sıra sütlü çay ve espresso içiyor. Uzakdoğu'da çay hâlâ ezici bir biçimde eski durumunu koruyor. Hintliler, İngiliz kültürünün izleri hâlâ üzerlerine yapışmış hâlde çayı sütle içiyor; Uzakdoğulular ise sütsüz içiyorlar çayı.

Şunlar çaya nane, bunlar kakule katar, şunlar yeşil, bunlar siyah çay içti derken birden bir *fast food* dalgası gelip bütün bu farklılıkların yarattığı ufaklık mozaik tanelerinden yapılmış tabloya bir tokat atıyor ve mozaiklerin çoğu yerlere saçılıyor. Bazıları tek tük yerden topladıklarını yeniden yerlerine yapıştırmaya çalışıyor ama nafiye...

İşte, bu tokat, *fast food* furyasıyla gelen Cola'lı meşrubat salgını.

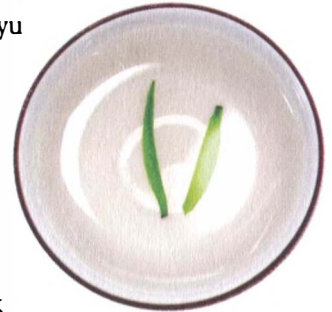
Bugün kola, insanoğlunun milliyet, din vb farklılıklarını ortadan kaldırıp zenginini de, fakirini de bir kılıyor.

Ben burada Cola bezirganlığı yapmayıp konuyu çaya bağlayacağım.

Çay, kahveci toplumları da alt edebilse, hem zengin, hem fakir, hem her dinden, hem her milliyetten, sonuç olarak bütün kültürlerin müşterek paydası olma yolunda Cola'dan önde gider.

Şu anda elinizde bulunan bu kitap size, artık

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - <https://rantey.org>





evrensel bir içecek olan çayı tanıtmak amacıyla yazıldı. Ama bu kitapta ayrıca kendimize bir çay içimlik ayırabileceğimiz keyif ve sohbet vaktine -özellikle içinde bulunduğumuz “modern” toplumun belki de insanın varoluş gayesini saptıran gaddar temposunda- ne kadar boş verdiğimizizi hatırlayacaksınız. Kim bilir, belki de bu satırları okurken çaydanlığınıza taze suyu koyup ocağın altını yaktınız bile...

Kitabın giriş bölümünü kapamadan önce çayınızı içip bitirdiyseniz size bir çay falı bakmak istiyorum. Çay falı İngiltere’de çıkmış ve 20. yüzyılın başından ortalarına kadar salgın hâlinde çay partilerinde kadınlar arasında yaygınmış.

Çay falına bakmak için çayın mutlaka sütlü çay olması, fincana süzülmeden konulması ve fincanda bir çay kaşığı tortu kalıncaya kadar içilmiş olması gerekiyor. Sonra fincan, tabağın üzerine ters çevrilip kapatılıyor. Bitmedi... Fincan tabağın üzerinde -havaya kaldırılmadan- üç kere saat yönünün tersine çeviriliyor. Sonra fincan ele alınıp içine bakılıyor. Tortuda sütün içinde kalan çay parçacıklarının yarattığı şekillere anlam vererek bir şeyler söyleniyor.

Örneğin şu anda benim size söylediğime benzer sözler:

“Üç vadede, hafta mı, ay mı, yıl mı desem, size bir yol gözüküyor. Sonunda ışık var ve de koca bir balık. Balık da nesi demeyin. Büyükçe bir kismet görünüyor...”

Süleyman Nazif, Bağdat ya da Mısır valiliği yaparken, üçüncü ordu komutanı Damat Hafız İsmail Hakkı Paşa’dan şöyle bir telgraf almış: “On bin okka (13 ton) çayın yirmi dört saat içinde tedarik edilerek orduya sevki.”

Nazif şöyle cevap vermiş: “Çin İmparatorluğu’na çekilmesi gerekirken, yanlışlıkla valiliğe çekilen telgrafımız iade edilmektedir.”

炎帝神農氏

姜姓人身牛首
火德王



çayın tarihi



*Çayın buruk tadı, ruhumu kaplayan iyi bir
tavsiyenin zevkine benzer bir çağn gibidir.*

Vang Yü-çeng

“Kardeşim, ben çay kitabını almışım, ‘kaç cins çay var’, ‘nasıl demlenir’ öğrenmek için. Bana ne, çayın tarihinden!” diyebilirsiniz. Ben de size “Haklısınız!” cevabını veririm. Ama devam ederim ve “Çayın tarihinde felsefe var” derim.

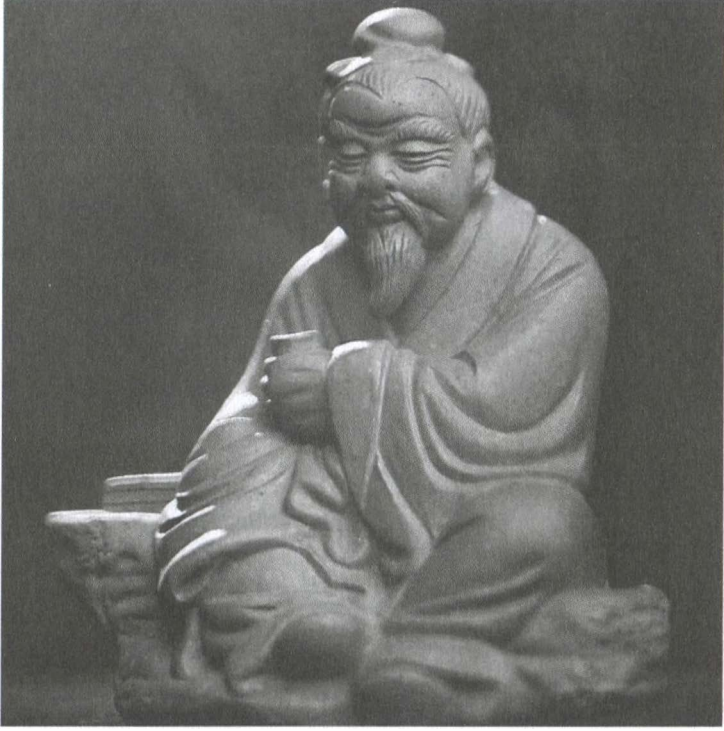
“Çayla felsefenin ne ilgisi varmış bir bakalım” dersiniz ve şimdi yaptığınız gibi bu sayfayı okumaya devam edersiniz. “Neden” mi? Meraktan. Yalnızca meraktan. Başımıza her iş bu yüzden gelmiyor mu?

Çayın tarihi biranıniki gibi çok eski. MÖ 26. yüzyılda Çin’de çay yapraklarının tedavi için çiğnendiği biliniyor.

Hikâye bu ya, Çin’de MÖ 2737 yılında İmparator Shen Nung, bahçesinde ateşin önünde diz çökmüş su ısıtırken hava rüzgârlanır. Başının üstündeki ağaçtan birkaç yaprak savrulur ve kaynayan suya düşer. Sudan güzel kokular çıkmaya başladığını hisseden imparator demi tadar... Tadı ş o tadı ş... Tiryakisi oluverir çayın.

Çin kaynakları MÖ 1. yüzyılda Taoculuğun kurucusu Lao Tse’ye atfen çayın ölümsüzlük iksiri ilan edildiğini yazar.

Çayın insan hayatının daha da vazgeçilmez bir parçası olması, öldükten sonra çay azizi olacağını uman Tang Hanedanı dönemi (MS 8. yüzyıl) şairi Lu-Yu’nun çaya felsefe katmasıyla ilimşür Lu-Yu da Taocu’du.



Tang Hanedanı dönemi şairi Lu-Yu.

Çay konusunda ilk kitap *Cha Ching* adıyla Lu-Yu tarafından 780 yıllarında yayımlanmıştır. Nitekim Lu-Yu öldükten sonra müritleri onun “Chazu” olarak adlandırılan çay azizi mertebesine yükseldiğine inanmışlardır.

Çay, 6. yüzyıla kadar Çin’de yaprakların preslenmesiyle oluşan tabletlerin çiğnenmesi yoluyla tüketilmiştir. Altıncı yüzyıldan, 10. yüzyıla kadar bu tabletler (tuğlalar) suda demlenerek çay yapılmıştır.

Onuncu yüzyıldan başlayarak çay toz hâline getirilmiş ve bir çanağın içinde, sıcak suda balmukamışyla köpürünceye kadar çuğularak hazırlanmış.

Bugün içtiğimiz biçimde çayın demlenerek içilmesi Ming Hanedanı zamanında yaygınlaşmış ve bir bardak çayın ruhun aynası olabileceği felsefi inceliğe kavuşmuştur.

Okakuro Kakuzo, *Çayname* adlı eserinde çayın, Çin tarihinde geçirdiği bu üç evreyi şöyle tarif eder: “Sanatsal sınıflandırmaları ödünç alırsak bu üç çay ekolünü klasik, romantik ve naturalist olarak adlandırabiliriz.”

Hinduizm ve daha fazla Budizm’de çay kutsal bir bitkidir.

MÖ 551-479 yıllarında yaşayan Konfüçyüs yiyecek ve içecekler üzerinde bir takım saptamalarda bulunmuştur. Konfüçyüs’e göre yiyeceklerin kalitesi, rayıhası, dokusu ve görünümü çok önemlidir.

Çu Hanedanı’nın uzun süren hükümranlılığı boyunca Çin’in milli inanç sistemini Taoculuk oluşturmuştur. Bu inanç, insanlar arasında bir uyum ve barış olması yönünde öğreti vermiştir.

MÖ 2700 yılından beri Çin’de yiyecekler *yin*, yani karanlık ve soğuk; *yang*, yani aydınlık ve sıcak diye iki kategoriye ayrılmıştı. Hastalıkların tedavisinde hastanın durumuna göre iki kategoriden seçilen besinlerden oluşan bir diyet doktor tarafından hastaya tedavi amacıyla verilmekteydi.

İşte Taoculuk *yin* ve *yang*’ın yalnızca beslenme sistemine değil, hayatın her türlü ögesine yön veren güçleri dengelemekteydi. Taoculuğun bu öğretisi Han sülalesi zamanında Çinlilerin yeryüzünde beş temel ögenin bulunduğu inanmalarına yol açmıştır. Bunlar odun, ateş, toprak, metal ve suydur. Yeryüzünün bu temel elemanları ile yiyecekler arasında bir paralellik kurulmaktaydı. Bu öğreti daha sonra Yunan hekim Galenos’un ortaya attığı (MS 130 - 201) doğanın beş temel elemandan oluştuğu fikriyle yakından bağdaşır.

Gelelim şimdi biz konumuz olan çaya. Çayda, odunu çay yaprakları, toprağı demlik, metali semaver ya da çaydanlık, su içerse çay yapımında kullanılan suyu sayarsak, dördünü kaynaştırıp olgunlaştıran ateşi de unutmazsak

tam tamına beş yaşam ögesini bulunduran bir kucaklamaya tanık oluruz. Belki de çayı Taoculuğun bu denli benimsemesi ve inanın en değerli simgesi hâline getirmesi beş yaşam ögesini barındırmasından dolayıdır.

Yalnızca Budizm'in Zen kolu, çayın kutsallığını reddeder. Yalnızca çayınki olsa iyi de, bütün kutsallıkları reddeder. Zen inanışına göre evren büyük bir boşluktur ve içinde de kutsal bir şey yoktur. Bu nedenle her canlı elinden geldiğince uyanık olmak ve akıllı hareket etmek zorundadır. Evrende uykuya yer yoktur.

Zen okullarının kurucusu Bodhi Dharma Kanton'un sürekli uyanık kalmak için göz kapaklarını kesip attığı efsanesi dillerde dolaşagelmıştır. Bu efsaneye göre yere düşen bu iki göz kapağının kirpiklerinden çay bitkisi ortaya çıkmıştır.

Çay, Zen keşişlerinin uykuya dalmasını önleyen ve zihinlerini açan bir içecek olarak tüketilmiştir. Onun için Zen öğretisi çayı kutsal saymasa da çay bu öğretinin içinde başköşede yerini almıştır bile.

Çayın Çin toplumunda gündelik hayatta başköşeye yerleşmesi seramik endüstrisinin kamçısı oldu. Çin, porselende harikalar yarattı. Çin porselemini Çinlilerin yeşim taşındaki tatlı renkleri başka şeylere verebilmek arzusundan doğmuştur. Bu tutkulu arayış, Çin'in güneyinde mavi mineyi, kuzeyindeyse beyaz mineyi yaratmıştır. Çay, beyaz mineli porselene konulduğunda rengi pembe, mavi mineli porselen fincana konulduğundaysa yeşilimsi olur.

Song Hanedanı döneminde mavimsi, siyah ya da koyu kahverengi kalın kâselerin tercih edildiğini görürüz. Ming Hanedanı'nda yine çayların beyaz ince porselen fincanlarla içilmesinin tercih edildiğine tanık oluruz. İşte böylece sizlere bir Çin porselemini çay fincanı gördüğünüzde hemen ukalalığa başlayabileceğiniz değerli bilgiler. Fincanı elinize alıp şöyle bir döndürüyor ve devam ediyorsunuz, "Bu ince beyaz porselen fincan Ming Hanedanı döneminde yapılmıştır..."



Çay tarımı Japonya'da Çin'den etkilenme yoluyla MS 805 yılında başlamıştır. Japonya'da çaya ait ilk bilgiler 593 yılında yayımlanan kitaplarda yer almış ve çay üzerine en kapsamlı kitap 1200 yılında yayımlanmıştır.

Çay bitkisi 1684 yılında bu sefer Japonya'dan Cava'ya getirilerek, çay tarımı Alman doğa bilimcisi Andreas Cleyer tarafından Endonezya adalarına taşınmıştır.

Bu arada İpek Yolu ile çay bir duraktan diğerine taşınmaya başlar. Hatta, çay tuğlaları (tabletleri) kervanların geçtiği yerlerde 12. yüzyıl boyunca banknot yerine kullanılır. İpek ve mücevher taşıyan kervanlar dinlenme molaları verdiklerinde çay pişirirler ve etraflarındakilere ikram ederler. Tanıyan da tanımayan da kendilerine sunulan bu içeceği içer. Bu ikramlar Pekin, Buhara ve Semerkant'ta kurulan "çayhane" termi başlangıcıdır.

Çayın karayoluyla Çin'den Batı'ya yayılmasını bazıları Timurlenk'e bağlar. Timurlenk askerlerinin sağlığına çok önem vermiş. Ancak seferde temiz su bulmak büyük sorun oluyormuş. Suyu kaynatırıp güvenli içme suyu elde etse, bu defa da su tatsızlaşıyormuş. Çareyi askerlerine çay dağıtmakta bulmuş. İşte bunun için Timurlenk'in yönetimi altına giren coğrafi bölgelerde o gün bu gün çay içme geleneği devam etmektedir. Onun yönetimine girmemiş olan yörelerde çay içme alışkanlığı, çay Hindistan ve Sri Lanka'da yetiştirilip ucuzladıktan sonra ancak yerleşir.

Seylan yani şimdiki adıyla Sri Lanka'ya çay tarımı pas hastalığı nedeniyle bu adadaki kahve tarımının büyük darbe yediğı 1870'li yıllarda gelmiş ve kahve bahçeleri hızla çay bahçelerine dönüşmüştür.

Japonya ve Çin çay költürünün yüksek incelikleriyle uğraşırken bu içecek yavaş yavaş Avrupa'da duyulmaya başlar. Eski kervanbaşları bundan söz ederler ama ne olduğı, nasıl hazırlandığı hakkında yalan yanlış bilgiler dolaşır.

Batı'da çay hakkında bilgi veren ilk yazılı belge 1559 yılında Venedikli Giambattista Ramusio tarafından yazılmış, *Delle Navigazione et Viaggi* adlı kitaptır. Yazar, bir İranlıdan *chai catai* denilen yaş ya da kuru bir bitkinin suya atılıp kaynatıldığında ateşli hastalıklara, baş ve mide ağrılarına iyi geldiğini öğrendiğini yazmıştır.

1560 yılında en gelişmiş donanmaya sahip Portekiz ilk çay ticaretini yapar. Gemilerle Çin'den Lizbon'a gelen çay, buradan Hollanda, Fransa ve Baltık Denizi ölkelerine dağıtılır. Bunu kıskanan Hollanda kendi mükemmel donanmasını devreye sokar ve Çin'den çay ticareti yapmaya başlar. Nihayet, çay Avrupa'da yayılmaya başlar. Bu dönem çay son derece pahalı olduğundan yalnızca varlıklı insanlar içebilmektedir. Kısa zamanda pahalı dükkânlar ve seçkin eczanelerde satılmaya başlanır. Öncelikle Hollanda sosyetesini saran bu yeni modaya bazı doktorlar ve üniversite çevreleri tepki gösterir ve "Bu ne benim bir şeydir? İyi midir,



kötü müdür?” tartışmaları başlatarak halkı soğutmaya çalışsalar da, bu “çay düşmanları”nı kaale almayan tiryakiler zevk içinde çay üstüne çay içer. 1635-1657 yılları arasında bu çılgınca keyif Hollanda ve Fransa önderliğinde bütün Avrupa’yı sarar. Restoran ve tavernalarda yemek sonunda taşınır bir ısıtıcıyla çay servis edilmeye başlanır ve çay İngiltere’ye ulaşır.

Londra’da gazetelerde ilk çay reklamları 1658 yılında görülür ve hemen arkasından, o sıralarda revaçta olan kahvehanelerde satılmaya başlanır. Hatta çaya rağbet o kadar fazladır ki bozuk para bulunamaz olur. Hemen jetonlar basılır. Genellikle o zamanki çay jetonlarının üstünde “Büyük Murad” olarak tanımlanan Osmanlı padişahının portresi vardır. Sonra özel olarak yalnızca çay satan çay evleri açılır.

İngiltere Kralı II. Charles 1662 yılında Portekiz’de sürgündeyken tanıştığı Bragançalı Catherine ile Londra’da evlenir. (Bu arada size küçük bir dedikodu, o sırada Charles’in portresi de hamiledir. Charles gerdek gece-



Gympie sakinleri bahçede ikinci çayı içiyor, 1907.

sini yeni eşiyile değil, hamile metresinin yanında geçirir. Ama Bragançalı Catherine'in çeyizinde Hindistan'ın Bombay [Mumbai] eyaletinin de bulunması Charles'ın metresine olan ilgisini zamanla azaltacaktır.) Charles, Hollanda'nın başkentinde büyümüştür. Sonuç olarak kendisi ve Portekizli karısı sıkı çay tüketicileridir. İngiltere'ye dönen bu tiryaki karı-koca çayı da beraberlerinde getirirler.

1675 yılında İngiltere'de bütün kahvehaneler ve çay evleri kapatılır. Çayın satılması ve içilmesi yasaklanır. Ancak, bu yasak uzun sürmez.

Çay Avrupa'ya ulaştığında çoğu ölkeler salgın hastalıklarla boğuşmaktaydı. Vücudun günlük su ihtiyacı, şebeke suyu güvenli olmadığı için şarap ve birayla karşılanıyordu. Örneğin, 1780 yılına kadar Paris sokaklarının

ortasından pis sular akar ve sokağı ikiye bölerdi. İdrar ve dışkılar sokağa dökülürdü. İnsanlar bu akıntıya serpiştirilmiş büyük taşlara basarak karşıdan karşıya geçerlerdi. Çayın kaynatılmış suyla yapılması onu da güvenle içilecekler listesine kattı. Avrupa toplumunun bu Uzakdoğu içeceğini çabuk benimsemesi bu yüzden olmalıdır. Ancak, çayın halk tarafından yaygın tüketilmesi İngilizlerin çayı Çin'in tekelinden çıkararak Hindistan ve Sri Lanka'da yetiştirmeye başlamasıyla oldu. Çünkü bu girişim fiyatları ucuzlattı.

Çayın Avrupa'da süratle benimsenmesinin bir başka nedeni de o tarihlerde doğudan gelen her şeye Avrupalıların aşırı rağbet göstermiş olmasıdır. Örneğin, Avrupa'da ilk defa Augsburg'lu bir tüccarın evinde görülmüş olan, Türkiye'den getirilmiş lale 17. yüzyıl boyunca Avrupa'da en değerli ticari mal olarak satılmıştır. 1630'larda bir lale soğanının iki bin Hollanda altını fiyatla satıldığı kayıtlara geçmiştir. 1637 yılında bu lale çılgınlığı geçinceye kadar birçok aile lale uğruna servetlerini yitirmiştir.

1650 yılında bugün sigara markası olarak tanıdığınız Peter Stuyvesant adında bir tüccar, çay ticaretini tekelinde tutan Hollanda'dan New Amsterdam'a, (New York'a) ilk çayı getirir. Çayı yeni dünyada ilk tanıyan Hollandalı koloniciler öylesine çok tüketirler ki o dönemde tüketimleri bütün İngiltere'de tüketilen toplam çay miktarının üstüne çıkar.

1739-1785 yılları arasında Hindistan'dan Batı'ya olan deniz ticaretinde tartışmasız bir numaralı mal, çaydır.

On dokuzuncu yüzyılda Amerikalılar özel olarak çay taşımacılığı için geliştirdikleri *clipper* türü hızlı gemilerle çay nakliyatı süresini çok azaltırlar. Böylece çay daha da ucuzlar ve geniş kitlelere yayılır.







ay bitkisi ve yetiştirilmesi

ay ne şarap kadar kibirli, ne de kahve kadar yapmacıdır.
Üstelik ayda kakaonun kırtkanlığından da eser yoktur.

Okakura Kakuzo
ayname

ay bitkisi, eskilerin “hüda-i nabit” dedikleri ormanlardaki doğal ortamında Çin’de yetişirmiş. Rağbet arttıa tarım bitkisi oluvermiş.

ay bitkisi kamelya soyundandır (*Camellia Sinensis*), yaprakları yaz kış yeşil kalır ve üç ana çeşidi vardır: Çin ayı (*C. sinensis var. Sinensis*), Assam ayı (*C. sinensis var. Assamica*) ve Kamboçya ayı (*C. sinensis var. Cambodiensis*).

ay fidanı dikildikten üç-dört yıl sonra ilk ürününü verir. Yılda üç-dört kere yeni sürgün yaprakları toplanır.

Ülkemizde yetişen çay bitkisi yılda üç sürgün verir. Yani, aynı bitkiden üç kez hasat yapılır. Hasat mevsimi mayıs ayının ortalarında başlar ve ilk sürgün toplanır. Buna ilkbahar hasadı denir. Çayın ikinci sürgünüyse temmuz ayı başındadır. Buna da yaz sürgünü denir. Üçüncü sürgünse eylül başında toplanır. Her sürgünün lezzeti ve kokusu farklıdır. En makbulü ilk sürgün hasatıdır.

Bir filizin en uygun toplama zamanı onun balık yaprak üzerindeki sürgün gelişmesinin “iki buçuk yaprak”a ulaştığı büyüklüktür. Taze sürgünün bu büyüklüğü, yaprak kalitesi bakımından en elverişli olduğu dönemdir.

Onun için toplama hergün yapılmalıdır ki o gün o kıvama gelmiş sürgünler toplanabilsin. Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - <https://rantey.org>



Toplanan yapraklar bir süre yığın hâlinde fermentasyon safhasını tamamlamaya bırakılır. Sonra kavrulur ve kurutulurlar. Bu usûlde hazırlanan çayın rengi siyah olur, çünkü fermentasyon geçirmiştir. Demlendiğinde kırmızı renk verdiği için. Çinliler buna “kırmızı çay” der. Ama biz siyah çay demeye devam edeceğiz. Toplanan yapraklar yalnızca kavrulup kurutulursa, o zaman çayın rengi koyu yeşil olur. İşte yeşil çay buna denir. Yarı fermente edilmiş olanlaraysa *Oolong* deniyor.

Böylece çayın ilk sınıflandırmasını yapmış olduk. Çayın dalından koparıldıktan sonra geçirdiği işlem çeşitlerine göre yaptık bu sınıflandırmayı: Siyah çay fermente olmuş, yeşil çay fermente olmamış, *Oolong*’sa yarı fermente olmuş. Bir de beyaz çay var, o da fermente olmamıştır; beyaz rengi yaprağın cinsinden kaynaklanır.

Gördüğünüz gibi dalında yeşil olan aynı çay yaprağı değişik görünüm-lerde karşımıza geliyor.

Bir de *instant tea*, *yaşıl çay*, *vanı*, “*hazır çay*”. Öyle okuyun ve geçin.

Sanayide kullanılır. Süzölmüş çay demlerinin suyu dondurulup kurutulur ya da üzerine sıcak hava pöskürtölerek suyu tamamen uçurulur. Geriye kalan kiremit kırmızısı rengindeki katı maddeye *instant tea* denir. Bu katı madde, sıcak suya atılınca çabucak çözünür. Demleme gerektirmeden hazır çay olurur. Batıda, daha çok Amerika'da ve çay otomatlarında kullanılır. Ölkemizde çok az üretilmiş ve "öz çay" adıyla pazarlanmışır.

Bu arada kuru çayın raf ömrünün iki yıl olduğunu da belirtmekte yarar var. Olur ya, yazlığınıza üç yıl sonra uğrayıp "Bir çay içeyim" diyebilirsiniz.

Çay bitkisinin yaprakları toplanır derken, hepsinin toplanmadığını da belirtelim. Ağacın en üstündeki dört yaprak dışında hiçbir yaprağı çayın o büyüğü kokusunu sıcak suya aktaramadığı için kullanılmaz. Bu oldukça körpe ve narin yapraklar, kendileri kadar hoş ve narin kadınlar tarafından âdeta okşanarak koparılmalı. Belki de "çıtıkrıldım" deyimi Türkçe'mize çay bahçelerinden gelmekte. Çay hoyrat davranışları hiç sevmez. Günümüzde çoğunlukla elle toplama yerine makasla toplanıyorsa da yine özen ister. "Peki, kaba ve hoyrat hareketlerle toplansa ne olur?" diyeceksiniz. Size kırılır ve yaprağındaki parfümü sizden esirger.

Çayın ilk kalite klasifikasyonu çayın hangi hasatta toplandığıyla ilgilidir. Yılın birinci ve ikinci sürgünleri diğerlerine göre daha kaliteli olur. Sonra, yapraklarda tepeye yakınlık bir kalite ölçüsüdür.

Çay bitkisinin körpe filizlerinin tepesindeki kıvrık tek yapraklar ayrı toplanır. Bu kıvrık tepe yapraklardan elde edilen ürüne "çiçek" denir. Eskiden "Akkuyruk" denirdi. Bu çiçek çayı çok değerlidir. Altınbaş çayı, bu çaydır.

Çay bitkisinin tepe yapraklarından sonra gelen birinci, ikinci ve üçüncü yapraklar toplanır.

Çay bitkisi oldukça narindir. Öyle her ortama uymaz. Her iklimde yeşermez. Onun için dünyada çay tarımı yapılan ölkeler de az sayıdadır. Sayacak olursak, Çin, Japonya, Hindistan, Endonezya, Vietnam, Bangladeş, Sri Lanka, İran, Gürcistan, Türkiye, Kenya, Uganda, Malavi, Zimbabve ve Arjantin.

Genel olarak bakıldığında çaylar geldiğı ölkelere göre şöyle tasnif edilir:

Çin	Siyah	<i>Congous, Canton, Pekoe</i>
	Yeşil	<i>Gunpowder, Hyson, Young Hyson</i>
	<i>Oolong</i>	<i>Amoy, Foochow</i>
Hindistan ve Sri Lanka	Siyah	<i>Pekoes, Souchongs, Congous</i>
	Yeşil	<i>Gunpowder, Imperial, Young Hyson, Hyson</i>
Japonya ve Formoza	Yeşil	<i>Oolong</i>

Türkiye’de üretilen çay dünya piyasalarında işlem görmediğinden bu listede yer almıyor.

Çin’de yetiştirilen en iyi çayların başında Yin Zhen (gümüş iğneler) ve *Pai Mu Tan* gelir. Yılda yalnız iki gün toplanan beyaz çaylardır bunlar. Onu *Pei Hou* takip eder, yeşil çaydır. Bu çayın yetiştiiğii bahçeye gidebilmeniz için beş saat dağ yamacını tırmanmalısınız. Bu çay da yılın yalnızca bir günü toplanır.

Yine yeşil çaylarda *Shi Feng*, *Don Yang Dong Bai*, *Pi Lo Chun*’u saymayı unutmayalım. Bu çayları her yerde bulamazsınız.

Yarı fermantasyon yapılmış *Oolong* çaylarında *Fenghuang Dancong* ve siyah orkide aromalı *Keemun Moafeng*’i de saymamız gerekir.

Çayı hep insanoğlu mu toplayacak? Çin’de insanoğlu maymuna öğretmiş, maymun insanların erişemediğı sarp yerlerde yetişen yabani çayların uygun körpe yapraklarını toplayıp sahibine getiriyor.

İşte, maymunların topladığı bu çay, *Yang Hsien Yun Wu*. Çay azizi Lu Yu bile bu çaya “bir numara” demiş. O kadar kaliteli bir çay.



Formoza'nın *Oriental Beauty Oolong* ayı da çok meşhurdur.

Siyah ayda, tabii en başta *Darjeeling*'i sayarak Sezar'ın hakkını hemen Sezar'a vermemiz gerekiyor. *Darjeeling*, Himalayalar'da yetişen çay trlelerinden hazırlanır, çiçeksi tadıyla öğlen yemeği için uygundur. Tibete'de "Gök gürültülerinin yeri" anlamındadır.

Darjeeling aylarının hepsi harika sonuç vermesine rağmen, aynen Fransa'da şarabın hangi bağın üzümünden yapıldığının önemi gibi, bu çaylarda da çayın bağı soruluyor.

Seksen üç tane çay bahçesinden en kidemlileri Cartleston, Puttabong, Namring, Ambootia, Arya ve Margaret's Hope.

Bununla da kalmıyor, *Darjeeling* ayları bir de toplandığı mevsime göre sınıflandırılıyor: Birinci sürgün, ara sürgün, ikinci sürgün. İşte buna göre de *connaissanceur*'lerce çiçeksi, meyvemsi, olgun tatlarda diye farkları ortaya koyuluyor.

Japon çayları arasında hemen Gyokuro'yu (değerli kırığı) saymamız gerekir. Bu çay, dünyanın tartışmasız en iyi yeşil çayı. Hasattan üç hafta önceden üzerine serilen brandalarla gölgeye alınıyor. Bu çay yetiştirilirken bir bebek gibi özel ilgi bekliyor.

Gelelim Hindistan'a. Himalayalar ile Naga Dağları arasında yer alan Assam bölgesi, genellikle siyah çay üretir. Çayları arasında Dikom Gold, Rungagora, Hattiali, Numaglighur, Napuk ve Bhooteachang çay bahçelerinden gelenler, diğerlerine oranla daha çok aranır. Bu çaylar daha çok İngilizlerin damağına hitap eder. En iyi sonucu elde etmek için biraz soğuk süt ilave edilmelidir.

Assam çayları genelde maltımsı, kuvvetli ve koyu dem verir.

Batıların damak lezzetine uygun bir başka siyah çay üretim merkezi de Sri Lanka'dır. Bu adada yetişen çaylar adanın eski adı olan Seylan adıyla satılır. Adada altı çay yetiştirme bölgesi vardır: Galle, Nuwara Eliya, Ratnapura, Dimbula ve Kandy.

Biz, size Seylan çaylarından Brebula, Sam Bohdi, Pettigala, Neluwa, St. James, Kenilworth, Uva Highlands, Dyraaba'yı önerebiliriz. Seylan çaylarının da içine bir-iki damla soğuk süt damlatılması çayın içimini damak için daha dengeli hâle getiriyor.

Endonezya'da çay bahçelerinin çoğu, poşet çay için vasat kalite çay üretiyor artık. Şu anda Cava ve Sumatra adalarında Taloon ve Malabar plantasyonlarının siyah çayları Cava çayları arasında tercih edilmeli.

Diyeceksiniz ki Kenya'da da çay mı olur? Olur, hem de nasıl olur. Kenya bugün sessiz sedasız dünyanın üçüncü büyük çay üreticisi olmuştur. Kenya çayları içinde Marinyn çay plantasyonu ülkenin en iyi kalite siyah çayı üretir.

Şimdi, çeşitli ülkelerin iftiharla dünya piyasalarına sunduğu ünlü çayları öğrendik. "Arada içeriz" diyenler olur, "Birkaçını deneriz" diyenler de. Ama yemekte çay içeceksek hangi yemekle hangi çay gider? Bunu nasıl eşleştireceğiz? Onun da formülü var.

Klasik tarzda kahvaltı (ekmek, peynir, zeytin...)	Yunnan, Seylan, Endonezya, Assam, Dooars, Terai, Nilgiri, Kenya, Darjeeling, Rize.
İngiliz tarzı kahvaltı (kızartmalar, yumurta, tütülenmiş balık, sosis, domuz eti)	Seylan, Kenya, African Harmoni, Assam, Tarry, Souchong, Lapsang Souchong.
Hafif baharatlı gıdalar	Yunnan, Lapsang Souchong, Seylan, Darjeeling, Assam, yeşil çaylar, Oolongs.
Baharatlı gıdalar	Keemun, Seylan, Oolongs, Darjeeling, yeşil çaylar, Jasmine, Lapsang Souchong, Rize.
Ağır peynirler	Lapsang Souchong, Earl Grey, yeşil çaylar.
Balık	Oolongs, Earl Grey, Darjeeling, tütülenmiş çaylar, yeşil çaylar.
Et ve av eti	Earl Grey, Lapsang Souchong, Kenya, Jasmine.
Kümes hayvanları	Lapsang Souchong, Darjeeling, Oolongs, Jasmine.
Yemekten sonra	Beyaz ve yeşil çaylar, Keemun, Oolongs, Darjeeling.



türkiye’de çayın geçmişi



*Çayı icad etti bir pir,
Sabah iki, akşam bir.*

Sivas tekerlemesi

Türkiye çayla 19. yüzyılın başlarında aktarlarda satılmaya başlamasıyla tanıştı. O zamana kadar kahve içilir, çaysa hiç bilinmezdi.

İlk çay tiryakileri rütbeli devlet memurlarıyla ve Avrupa’da çayla tanışmış eşraftan kişilerdi.

Bunların arasında çay kültürünün yayılmasında en önemli rol oynamış kişi Seyyid Mehmet İzzet Efendi’ydi. Adana valiliği sırasında çay içme alışkanlığını Çukurova’ya yaymasıyla tanınır. Makamına ziyarete gelenlere bol bol çay ikram ederdi.

Mehmed İzzet Efendi, 1878 yılında seksen bir sayfalık taş baskı *Çay Risalesi* adlı eserini yayımlamıştır. Bu kitap (Arap harfleriyle de olsa) ilk Türkçe çay kitabı sayılır. Kitabın aynı yıl basılmış bir de altmış dokuz sayfalık versiyonu var.

Çay alanında ikinci kitap da *Çay Risalesi* adını taşıyor. Yusufi’den çevrilmiş olan bu Türkçe kitap Bulak’ta (Mısır) 1883 yılında basılmış.

Ahmed Muhsin Ebu’l-Hikmet’s 1890 yılında yazdığı *Meyvename* adlı eserinde çay konusunda genel olarak çayın insan sağlığına yararlarını ortaya koyarken otuz birinci sayfada siyah çayı yararlı, yeşiliyse zararlı olarak niteler.

1892 yılında yayımlanan *Mulâhaza-ı Kaymakamı Hacı Fehmi Bey’in*

Coğrafya-yı Sınai ve Ticaret adlı kitabının yüz yedinci sayfasında çay konusu olmasına rağmen yalnızca çay tarımından söz edilir. Ve Uludağ'da 1888 yılında yetiştirme denemeleri yapılan çayın, Ticaret Bakanı Esbakı İsmail Paşa tarafından Çin'den getirildiği kaydedilir.

Bunu, çaya olan ilgisinden dolayı adı “çaycı”ya çıkmış Eski Basra Valisi Mehmed Arif Bey'in 1912 yılında yayımladığı *Çay Hakkında Malumat* adlı eseri izledi.

İstanbul'da çay tüketimi İstanbul'a yerleşmiş İranlıların ve Şii Azerilerin açtığı çayhanelerle yaygınlaşmıştır. 1877-1878 savaşı sonrasında İstanbul'a göçen Balkan ve Rus göçmenlerin de, çay içme alışkanlığının yerleşmesinde önemli rolü olduğu bilinmektedir. Tabii bu dönemde açılan çayhanelerde bir fincan kahve fiyatına dört bardak çay içilebilecek biçimde çayın ucuz olması da çayın moda olmasını körüklemiş olmalıdır.

Bu arada bir parantez açalım. 1940'lardan sonra çayhaneleri Erzincanlılar işletmeye başladı. Hâlâ İstanbul'da kalan çayhaneleri işletenler ve kahvehanelerdeki çay ocakçılarının çoğu Erzincanlı'dır.

Bu dönemde eski İstanbul konaklarında genellikle varlıklı ailelerde, konuklara çay semaverde hazırlanıp telkâri denilen gümüş muhafazalar içinde porselen fincanlara konularak, özellikle ev sahibi hanım tarafından servisi yapılırdı.

On dokuzuncu yüzyılın ortalarında çayhaneler açılmaya başlar. Çayhanelerde kahve, şerbet yoktur. Yalnızca çay vardır. Çay masalara semaverle getirilir.

Salâh Bîrsel, *Kahveler Kitabı*'nda Direklerarası'nda Hacı Reşit'in Çay Evi'nden sözeder. 1870'li yıllarda zamanın en ünlü edebiyatçılarınun uğrak yeridir burası. Şinasi, Ahmet Rasim, Cenap Şahabettin, Muallim Naci buranın müdavimleridir.

Hacı Reşit'in Çay Evi'nde çayı limonlu içmek yasaktır. Duvarı bir ikilik yer alır:

Çay-ı mâ hoş-güvâr ü şirin est
Çün lebilal-i yâr renginest



Yani, “Çayımız lezzetli ve tatlıdır, çünkü sevgilinin lal dudağı rengindedir”.

Meşrutiyet’ten sonra aynı dükkânı Mersin Efendi işletir. Onun çayı hem demli hem de kokulu olmasından dolayı rağbet görür. Mersin Efendi’nin çayını içmek için çok uzaklardan gelenler olur.

Dükkân, Hacı Reşit’in yönetimindeyken aynı semtte Harputlu Mehmet Ağa’nın, Hacı Mustafa’nın ve Yakup’un çay evleri de ünlüdür.

Yakup’un Çayhanesi’ne Refik Cevad Ulunay ve Meşrutiyet’i izleyen günlerden itibaren de Neyzen Tevfik uğrar olmuştur. Ancak, Neyzen’in daha çok Hacı Mustafa’da takıldığını öğreniyoruz. Nitekim, Meşrutiyet’ten sonra İstanbul’a döndüğünde Mehmet Akif’le bu çayhanede buluşacaktır.

Neyzen Tevfik’in bundan sonraki mekânı Eminönü’nde Yeni Cami’nin arkasındaki Gavran Mustafa’nın Esrar Kahvesi olacaktır.

Bu kahvenin ön bölümünde kahve, arkadaki bölümdeyse esrar içilirdi. Arka bölümde sipariş “üç baş” diye verilirdi. “Baş” bir kuruş demekti. Bir kuruşa bir baş nargile doldurulur, geriye kalan iki kuruşa da çay ve ekmek verilirdi. Esrarkeşler yalnızca ekmek yer, çay içerdi. Bu kahvenin arka bölümünde bir sedir Neyzen Tevfik’e ayrılmıştı. Neyzen’in oradaki lakabı “baba”ydı.

Çayhane geleneği 1940’lara kadar korunmuş. Sonra Beyoğlu’nda pastane ve kiraathaneler dönemi başlamış. Çayhaneler tarihin tozlu raflarında unutulmak üzere yerlerini almışlar.

Ancak, çayhaneler döneminde iyice yayılmış olan çay içme alışkanlığı evlerde ve kahvehanelerde devam eder. Çay ithalatı gittikçe artar ve zengin çay tüccarları türer; örneğin, Darülaceze’ye yılda 200 kıyye (yaklaşık



260 kilogram) çay hibe eden çay tüccarı Karabet ve Ohannes efendiler gibi hayırsever olarak tanınırlardı.

Çaycı Monolaki 1892 yılında Haseki Nisa Hastanesi heyetini “Saray Çaycıbaşı” unvanıyla kandırmıştı. Oysa o sırada sarayda “kahvecibaşılık” rütbesi mevcut ama “çaycıbaşılık” rütbesi bulunmuyordu. Monolaki cezalandırıldı. Ama 1895 yılında “Zat-ı Hazret-i Şehriyarî'nin Çaycıbaşı” unvanıyla Monolaki Balabanî'nin gazetelerde reklamına rastlanması ve ilanda Osmanlı armasını kullanması onun sonunda tuttuğunu kopardığını gösteriyor.

Türkiye’de çay yetiştirilmesi için ilk çalışmalar 1888 yılında başlatılmış. Bazı kaynaklara göre Japonya’dan, bazılarına göre de Çin’den getirilen tohumlarla Bursa, Uludağ’da bahçe kurulmak istenmiştir. Ancak bu girişim başarısızlıkla sonuçlanmıştır. 1892 yılında bir daha denenmiş ve yine başarısız olmuştur.

Daha sonra ilk başarılı girişim, Prof. Ali Rıza Ergüç’in 1919 yılındaki

bilimsel denemeleri sonucunda, 1924 yılında Zihni Derin tarafından Rize'nin Müftü mahallesindeki bir bahçede 20 kilogram mahsul elde edilerek başlatılmıştır. Bunu takiben 1937 yılında Zihni Derin basit bir imalathanede çay üretimine başladı. 1947 yılında Rize'nin Fener mevkiinde kendi adı verilen ilk çay fabrikası üretime başladı. Çay tarımının gelişmesiyle birlikte Rize'nin Mapavri ilçesinin adı Çayeli, Trabzon'un Kadahor ilçesinin adı da Çaykara olarak değiştirildi.

Trabzon'dan hareket ettiğimizde vapur Rize'ye doğru kıyı boyunca bir rotada gider. Sahildeki dimdik yamaçlar yeşille bezenmiştir. Çay bitkisi, yaz kış yemyeşildir. Aralara kırmızı kiremit çatılı evler serpiştirilmiştir. Koylar burunları, burunlar koyları takip eder. Rize'ye varmadan göze çarpan ilk büyük bina çay fabrikasıdır. Bu fabrika, çay diyarına yaklaşılmakta olduğunun habercisidir. Son burun da geride kaldığında Rize limanı, yavrusunu bekleyen bir ana gibi vapuru âdeta kucaklamak üzere beklemektedir.

Bu kadar edebiyat yeter... Bugün, başta Rize olmak üzere, Trabzon, Artvin, Giresun ve Ordu illerimizde çay tarımı yapılmaktadır.

O tarihten bu yana çay imalatı devlet tekelinde kalmış ve 4.12.1984 tarih ve 3092 sayılı kanunla çay tekeli son bulmuştur.

Türkiye'de çay genellikle harmanlanmış olarak satılır. Çay hem geldiği bahçelere, bölgeye hem de hangi yaprak olduğuna bakılmaksızın fabrikada karıştırılır. Böylece bütün çaylar Rize çayı, bütün çaylar harman olur.

Bununla da kalmaz. Tüketici, market rafından Rize çayını alır, yandaki reyondan bir Seylan çayına uzanır ve eğilerek alttaki raftan bergamut aromalı ufak bir teneke kutu çay alır. Eve gider ve kendi harmanını damak tadına ve alışkanlıklarına göre son kez kendisi yapar. Bu işin doğrusu, eğrisi, yanlışı yoktur. Sonuçta, çay keyif için içilir. O keyfi verecek biçimde ön hazırlık yapılması çok uygundur. Başkası o harmanı sevmezmiş; eh, o da onun sorunu.

RİZE ÇAYI



Müsait iklimi itibarile
Rizede yetiştirilmekte olan
(RİZE ÇAYI) hakkında
maruf İngiliz Çay müte-
hassısı Robert O. Mannell
diyor ki :

"Samimi olarak, bu çayların fevkalâde güzel man-
zarası karşısında hayranlık duydum. Çok arzu ederim ki,
Hindistan ve Seylân çaylarımız da bu tarz imalât yapsınlar.
Bu çayların menkuu ise mat ve düze mütemayil olup terai
ve melez Darjeeling karakterinde ve fakat daha tatlı ve
lâtiftir. Hülâsa olarak söylemek isterim ki, Türkiyenin bu
çaylardan geniş miktarda ihraç edecek durumda bulunma-
yışından Seylân, Hindistan ve Cava çaycıları müstefit
olmaktadır. "

Kokusu lâtif, rengi güzel, içimi hoş olan bu çayı
meraklılara bilhassa tavsiye ederiz.

T E K E L

Diğer medeniyetlerden ülkemize gelinceye kadar edindiği birikimin ışığında, kültürümüzle yeniden yoğurduğumuz çay, öncelikle sabah kahvaltısı soframızın, sonrasında da ikindi ve akşam sohbetlerimizin müdavimlerinden olmuş çıkmış. Genellikle ince belli cam bardakta sunulan çayın, “tavşan kanı” adı verilen dem ölçüsü esastır. Hâlâ yöreden yöreye yaygın biçimde kullanımı devam eden semaverlerse büyük şehirlerde otantik çay bahçelerinde meraklılarıyla buluşmayı sürdürmektedir.

Temel, Fadime'yle evlenir, gerdek gecesi bir türlü başarılı olamaz ve Fadime'ye, “Ha pu işu ancak çok sinurlenduğumde yapabiliyrum” der.

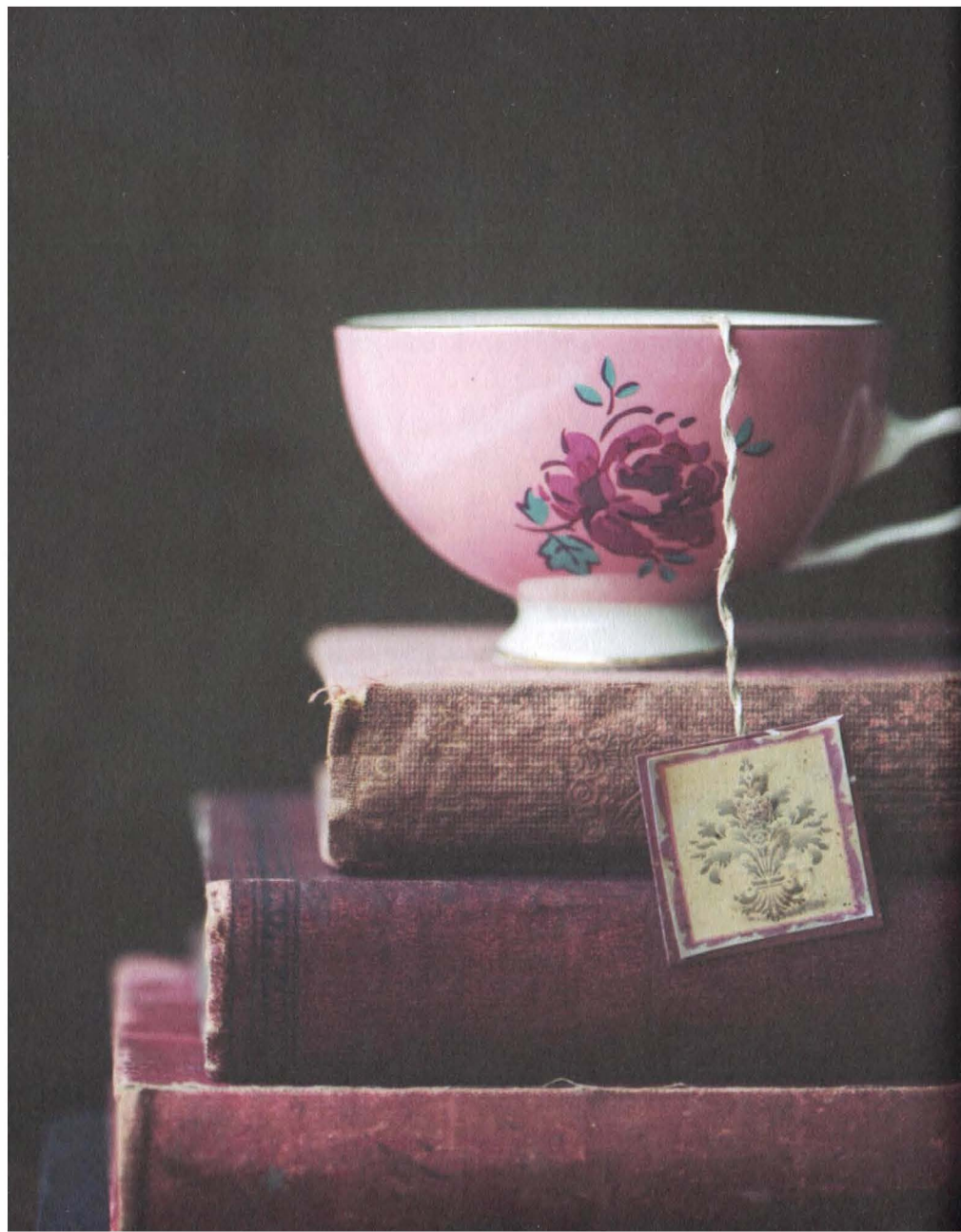
Birkaç gün sonra Temel, Fadime'yi çay bahçelerini göstermek için gezmeye çıkarır.

Temel, “Fadima, işta çay bahçemuz purayadur. Ha pu bahçedeki çayların bir dalına zarar gelssa çok uzuliyrum, sinurleniyrum!” der.

Fadime için fırsat doğmuştur, hemen uzanıp bir çay filizini ucundan “çıt” diye kırar. Temel birden çok sinirlenir, hemen Fadime'nin üstüne atlar, çayların arasına yatar, oracıkta sevişir.

Fadime için zevkine varmış ve eline iyi bir fırsat geçirmiştir, on adım sonra Temel tekrar bir “çıt” sesi duyar, Fadime'nin peşinden koşar, üstüne atlar ve yine... Derken on adım sonra bir “çıt” sesi daha, Temel bu sefer dili dışarı çıkmış, bitkin bir hâlde yattığı yerden soluk soluğa Fadime'ye seslenir.

“Fadima.. Fadima... Ha pu taştan otesu vakfindur da, piz da yarıcılık ediyruz.”





dünyada çay vakti

Bu dünyadaki en kötü üç şey, kötü bir eğitimle harcanmış gençlik, adi insanların hayranlık duymasıyla kıymetten düşen güzel bir resim ve kötü hazırlandığı için mahvolan mükemmel bir çaydır.

Song Şairi Li K'i Lai

Siyah çayın bardaktaki rengi kehribarın çeşitli tonları, yeşil çayın bardaktaki rengiyse ayva sarısıdır.

Yeşil çay Çin, Japonya başta olmak üzere Cezayir, Fas ve Tunus'ta tüketilir. Dünya çay tüketiminin % 3'ü yeşil çaydır.

Geriye kalan % 97'lik tüketimse siyah çaydır ve yukarıdakilerden geriye kalan ülkeler tarafından tüketilir.

çin

Çinliler yemekle birlikte de çay içen ender milletlerdendir. Çay yemekten önce damağı temizler, yemekle birlikte ağız boşluğunda yağ ve kırıntı bırakmaz ve yemek sonrasında da ağza ferahlık verir.

Oolong çayı Çin'de en çok içilen içecektir. "Çayların şampanyası" olarak adlandırılan bu tür, Çin'in Fukian bölgesinden dünyaya yayılmıştır. Lezzetli, meyvemsi bir aromaya sahip olması için fermente edilmesi şarttır.

Kung-Fu denilince aklımıza yakın dövüş sanatı gelir. Oysa, Kung-Fu aynı zamanda Çin'de Fukian yöresinde bin yılı aşkın süredir gelenekleşmiş bir çay demleme yöntemi. Özel ekipman gerekiyor: Çok küçük bir demlik, demliğin içine oturacağı yüksek kenarlı tabak, özel odun kömü-

rü mangalı ve üstü delikli, altı atık su hazneli bir tepsi. Tabii *Oolong* çayını da unutmayoruz.

Ateş yakılıp kor hâline gelince, üzerine demlik yerleştiriliyor. Su kaynayınca, boş demlik yüksek kenarlı tabağın içine oturtulup kapağı açikken çaydanlıktan demliğe sıcak su konuluyor. Demlik doluyor ve taşan su altındaki tabağı da dolduruncaya kadar çaydanlıktan sıcak su boşaltılıyor. Beşe kadar saydıktan sonra demlik ve tabaktaki suların tamamı dökölüp atılıyor. Böylece ısınmış oluyorlar. Sonra bir kaşıkla demliğin yarısına kadar *Oolong* çayı konuluyor. Ardından üstüne sıcak su dolduruluyor. Demlik ağızına kadar sıcak suyla dolduktan sonra altındaki yüksek kenarlı tabağa da su dolduruluyor. Demliğin kapağı kapatılıyor. On saniye sonra demliğin suyu boşaltılıyor ve atılıyor. Çünkü bu suyla yaprakları yıkamış oluyoruz. Tekrar demliğı ve tabağı sıcak suyla dolduruyoruz. Bu defa 30 saniye bekliyoruz. Sonra hemen çayları fincanlara koyuyoruz. Demlikte kalan çayı (kalmışsa) hemen döküyoruz ki demleme devam edip de acılaşıma olmasın.

Herkes çayını bitirince aynı demlik ve tabağa tekrar çaydanlıktan sıcak su doldurup bu defa 10 saniye bekliyoruz ki demlensin. Bir tur daha çay dağıtıyoruz. Aynı biçimde devam edip iki dem daha alabiliriz demlikten; beherinde 10 saniye dem süresi bırakarak.

Çin'de çayı höpürdeterek içmek ayıp değildir. Çayı sıcak ama höpürdeterek içerler ki biraz havayla çay ağızda ılsın.

Tabii, Çin'de çay yalnızca yemekte içilmez. Gün boyu sürekli tüketilir. Eve gelen misafirlere hemen çay ikram etmek âdettir. Yanında pek bir şey verilmez.

Çinliler, çaylarını taze ya da kurutulmuş çiçeklerle kokulandırır. Bunların arasında en tercih edileni yasemindir.

Çin'de bir gelenek vardır: Yumurtayı kaynayan suya atmadan önce kabuğunu ustaca vurarak (kırmadan) çatlatırlar ve kaynayan suyun içine



atarlar. Sonra suya altı yumurtaya bir çay bardağı demli çay hesabıyla çay dökerler. Kısık ateşte yumurtaları kaynamaya bırakırlar. Çay çatlak kabuklardan yumurtanın içine sızar ve yumurtaya eşsiz ve değişik tat vermekle kalmaz, sudan çıkarıldığında yumurtaya damarları belirgin bir mermer görünümünü verir.

Buna Çinliler *tea eggs* yani “çay yumurtaları” derler ve yemekten önce iştah açıcı olarak yerler.

rusya

1618 yılında Çin Büyökelçiliğı’nde Çar Aleksî’ye çeşitli biçimlerde sunumlarla başlayan çay geleneğinin gelişimi, Çin ve Rusya arasında ticaret serbestisi getiren anlaşmayla hız kazanmıştır. 1600’lü yıllarda on bir bin mil uzunluğundaki, on altı ay süren yolculuk sonunda Rusya’ya ulaşan, ancak yüksek maliyeti nedeniyle yalnızca zenginlere hitap eden çay, 1796 yılında Çariçe Katerina’nın ölümünden sonra hızla düşen fiyatıyla Rus toplumunda kısa zamanda kabul görmüştür. Sıcaklığı ve dinç tutma özelliğine sahip uyarıcılığı sayesinde çay, Rus hayat tarzı için ideal bir içecek olmayı başarmıştır.

Çay, Rus toplumunun günlük hayatının o kadar vazgeçilmez bir parçasıdır ki ünlü Rus besteci Dmitri Şostakoviç’in *Tea for Two* (İki Kişilik Çay) adlı bir bestesi bile vardır.

Semaver geleneğinin yanı sıra Türk kahvesi költürüne benzerliğiyle dikkat çeken gümüş tutacaklı cam bardaklarla çay servisi alışkanlığı da Rusya ile Asya arasındaki költür etkileşimini gösteren diğeri bir ayrıntıdır.

Rusya’da, votka gibi milli içki muamelesi görür çay. Hatta, Rusların çoğı bizim rakının yanında su içtiğimiz gibi, votkanın yanında çay içerler. Bazıları da çayına bir kapak ölçüsünde votka ilave eder.

Çay, Rus Devrimi’nde halk içeceği olarak önemli bir yer tutmuştur.



Hemen her evde semaver bulunur. Çayhanelerde, çay bahçelerinde ve hatta mezarlıklarda semaver baş köşededir. Ruslar *samovar* derler. Türkçe'ye de oradan geçmiş ve semaver olmuş.

Tolstoy, Rus halkının semaveri evinde baştacı etmesini aktarmak amacıyla onu "kutsal mihrap" diye adlandırmış.

Erkekler çayı cam bardakla, kadınlarsa porselen fincanda içmeyi gelenek hâline getirmişler.

Rusya'da, Çin ve Hindistan siyah çayları harmanlanarak elde edilen *karavan* çayı kullanılır. Bu çay adını uzun yıllar Rusya'ya çayın kervanlarla gelmesinden almıştır.

Semaverin demliğinden bardaklara biraz dem konulup üzerine semaverin musluğundan sıcak su ilave edilir. Hatta yukarıda da değindiğimiz gibi bazıları bu semaver çayına biraz da votka karıştırır.



Genellikle, içine bir limon dilimi atılır. Bazılarıysa bir çay kaşığı reçel atar bardaktaki çayın içine. Zengin evlerinde bu reçel, gül reçelidir. Bazıları limon dilimi ve reçelle de yetinmeyip üzerine birkaç küçük dilim de elma atarlar.

Ruslar çaya bu kadar değişik şeyler atılmasını Çinlilerden öğrenmiştir. Çinliler çok eskiden çayı pirinç, zencefil, tuz, portakal kabuğu, baharat, süt ve soğanla kaynatır, öyle içerlerdi. Bugün bile bazı Tibet, Nepal ve Moğol boyları yukarıda tarifi verilen şurup gibi şeyi kaynatıp içerler.

Bazı yörelerde çay fincandan tabağa dökülür ve tabaktan içilir. Eğer, konuk daha fazla çay istemediğini belirtmek istiyorsa tabağın üzerine fincanı ters çevirmelidir. Ruslar çok açık çaya “subay çayı” derler. İşte bizdeki “paşa çayı” deyimi buradan gelir.

Alexandre Dumas, en iyi çayın Petersburg’da, Çin’de ve Sibirya sınırında içilebileceğini iddia eder. Neden olarak da, başka nerede içilirse içilsin, çayın deniz yoluyla taşındığını, oysa neme karşı çok hassas olduğundan yolda lezzet yitirdiği iddiasını ortaya koyar. Belirttiği yörelerde çayın oraya Çin ya da Hindistan’dan karayoluyla nakledildiği aşikârdır.

Alexandre Dumas, Avrupa’da ilk çay fincanlarının Romanya’nın Transilvanya yöresindeki Kronstadt’da (şimdiki adı Braşov) yapıldığını ve fincanın dibinde, fincanın Kronstadt’da imal edildiğine dair bir kabartma logo ya da bir Kronstadt manzarası bulunduğunu aktarır. Uzun süre Avrupa’daki çayhanelerde çay açık geldiğinde müşterinin, “Alttaki Kronstadt yazısını görüyorum” iddiasıyla çaycıdan çayını koyulaştırmasını isteyebildiğini anlatır. Yazı gözükmüyorsa fincandaki çayın koyuluğu uygun demektir. Tabii çayhaneler hemen uyanıp porseleni bir yana bırakıp cam bardakta çay servisine başlamışlar.

semaver

Rusya'da Tiber'teki benzerinden esinlenilerek 18. yüzyılın ortalarında ortaya çıkmış olan semaver, *samo* "kendi" ve *varit* "kaynatmak" sözcüklerinin birleştirilmesiyle oluşturulmuş. Yani "kendi kendine kaynatan" anlamında *samovar* olmuş. Bizim de dilimiz dönmemiş, "semaver" demişiz.

Rusya'nın güneyinde Tula'da çelik üretimi bulunduğu için ilk semaver üretimi, metal ustası Ivin Lisitsin tarafından burada başlatılmış. Önce Tula çeliğinden ve demirden, sonra yeşil, kırmızı bakırdan ve pirinçten yapılan semaver, zengin evlerde gümüşten ya da porselenden olurdu. Hatta *bronz misvar* denilen semaverler en makbulüdü.

Semaverler kömürlü, elektrikli ya da gazlı olabilir. Kömürlü olanların gövdesinin ortasından baca geçer. Altında ızgara yer alır. Izgara kısmına kor hâlde odun kömürü konur. Bacanın etrafındaki kapak kaldırılıp bacadan çevresinde yer alan su haznesi semaverin ağzından üç parmak aşağı gelecek seviyede suyla doldurulur.

Demtaş denilen bacanın üstündeki bölüme oturtulan porselen demliğin içine de çay konur. Su başlar kaynamaya. Bunu nefeslikten çıkan buhardan anlarız. Buharın çıkmasından sonra musluktan demliğe çay aktarılıp on dakika beklendikten sonra bardaklara taze dem çay servisi yapılabilir. Semaverin kül boşaltma yeri ve hava delikleri alt tarafındadır.

yemen

Yemen'de kadınlar sabah kalkınca çay ya da kahve yapıp mangalın kenarına ilştirip bırakırlardı. Şimdi termosta bekletiliyor. Çay, demliğin içine çay yapraklarıyla birlikte şeker de konularak demleniyor. Sonra da içine karanfil ve kakule katılıyor.

Arap ülkelerinde çayı höpürdeterek içmek ayıp değildir. Ağzın yanmaması ve çayın tadının ağız boşluğunda havayla karıştığında daha hissedilir olması için makul karışılır höpürdetmek.

Bir de çay servisi yaparken Araplar bardakta dudak payı bırakmaksızın doldururlar. Taa ki bardağın altındaki tabağa biraz taşana dek. Bu da konuktan zerrece bir şey esirgenmediğini göstermek için olsa gerek.

amerika

1647 yılında Hollandalı Peter Stuyvesant, New York'a gelir ve çay ticaretini başlatır. Kısa sürede çay alışkanlığı yayılır. Doğu Hindistan Kumpanyası, 1773 yılında Amerika'ya çay ticaretinin tekel hakkını İngiliz Hükümeti'nden alır. Tabii bu arada eski çay dağıtıcıları yerine yeni bayiler oluşturulur. Eski çay tüccarları işsiz kalınca kahve satmaya başlarlar. Derken tam bu sırada Otuz Yıl Savaşları'nda boşalan hazinayı tekrar doldurmak için İngiliz Hükümeti, Amerika'daki kolonilere sevkedilecek çayların vergisini yükseltir (The Townsend Act, 1767). Kahve satıcılarına



fırsat doğmuştur. Hemen İngiliz çayını boykot kampanyaları düzenlenir. Toplum kahve içmeye yönlendirilir.

Ama o sırada çay yine de tekstil ve makineden sonra Amerika'nın üçüncü önemli ithal kalemidir.

1773 yılında çayın gümrük tarife ve şartlarını yeniden düzenleyen Çay Kanunu (*Tea Act*) bardağı taşıran son damla olur. 16 Aralık 1773 günü, çoğu Benjamin Franklin'e yakınlığıyla bilinen bir mason locası mensupları olduğu tahmin edilen, kızılderili kılığına girmiş silahlı kişiler, Boston Limanı'na çay boşaltmak üzere yanaşmış üç İngiliz gemisindeki 342 balya çayı üç saatte denize atarlar. İşte bu olay, Boston Çay Partisi (*Boston Tea Party*) olarak tarihe kaydolur. Bu olayın esas önemi Amerika'yı, İngiltere'ye karşı bağımsızlık savaşına götürecek milli duyguların yeşermesini sağlamış olmasıdır.

Amerikalıların çay költürüne iki katkıları vardır. Biri poşet çay, diğeriye buzlu çay. Buzlu çay ilk defa 1904 yılında St. Louis Dünya Fuarı'nda, lanse edildi ve çok rağbet gördü. Bu fuardaki çay bölümünde çay tüccarları stantlar kurmuşlar “ha-pa-sa” gelen geçönlere taze demli çaylarını tattırmak için yarışıyorlar. Ama mevsim yaz, St. Louis'de o günlerde bunaltıcı, nemli bir sıcak var, kimse sıcak çay içmiyor.

Hindistan'ın Seylan çaylarını tanıtmak için gelmiş olan İngiliz Richard Blechynden'in kafada ampul yanıyor. Hemen karşıdaki züccacıyecedin beş-altı düzine uzun cam bardak alıp hepsine silme buz doldurup basıyor içine sıcak taze demli çayı. İşte size *ice tea*. O gün fuarda Richard'ın standına akın eden kalabalığı dağıtmak için polisten yardım istemek zorunda kalıyorlar.

O gün beş-altı düzine bardakla başlayan bu maceranın, bugün dünyada tüketilen çayın yarısının *ice tea* olarak tüketilmesine yol açacağını biri Richard'a söyleseydi acaba inanır mıydı?

Tabii Doğu ülkeleri, Amerikalıların çay kültürüne katkıları olmaması bir yana, sabote ettiklerine inanıyorlar. Ama karar sizin. Amerikalılar kahveyi benimsemişler. Sıcak çay neredeyse hiç içmiyorlar, çayı soğuk çay olarak buzlu içiyorlar.

1908 yılında Thomas Sullivan, poşet çay kavramını geliştirir. Çayı porsiyonlayıp küçük kâğıt poşetlere dolduran Thomas, restoran ve kafele-
re dağıtır. Çok pratik bulunan bu yenilik hemen benimsenir ve yaygın kullanım alanı bulur.

hindistan

Mahatma Gandhi, Hindistan'ın bağımsızlığı için değişik bir strateji izlemiştir. Onun zamanına kadar terörist bir yapıyla donatılmış başkaldırı hareketleri, Gandhi tarafından benimsenmemiş ve o tamamen kendi buluşu olan pasif direnişi (*non-violent resistance*) benimsemiştir.



Bu yolla Gandhi beklenmedik bir kamuoyu desteği kazanmıştır. Sonunda, 1931 yılında İngiltere'nin Hindistan Valisi Lord Irwin, çıkan tuz sorunu üzerine başlayan ayaklanmaları yatıştırmak amacıyla Gandhi'yle bir anlaşma yapmak zorunda kalmıştır.

İşte bu anlaşmanın imza töreninde Lord Irwin, Gandhi'nin sağlığına önündeki çay bardağını kaldırmış, Gandhi'ye karşılık verebilmek için bir bardak su ve biraz limon suyu istemiştir. Herkesin şaşkın bakışları devam ederken önündeki tuzluktan limonlu suya tuz serptikten sonra bardağını muhatabının sağlığına kaldırmıştır.

Bu anekdotta her ne kadar çay bir İngiliz ieeği olarak algılansa da bu Hindistan'ın bağımsızlığını elde etmesinden sonra değişti. şimdi, Hintlilerin çaya herhangi bir tepkisi kalmadı. Genellikle siyah çay, içine (İngilizler gibi) süt katılarak içiliyor.

Hindu ayinlerinde saf saf dizilmiş müritlere keşişler dev ibriklerle dolaşarak çay dağıtır. Çay, müritlerin monotonluk içerisinde uyuklamalarını engeller.

japonya

Okakura Kakuzo'nun bu yüzyılın başlarında yazdığı *Çayname*, çaydan çok bir felsefe tarihi kitabıdır. Kitabevlerinde hâlâ raflardaki yerini ve güncelliğini korumaktadır.

Okakura, çayın çevresinde döner dolaşır ve Japonya'daki Batılılaşma sürecinde Japon halkını birbirine bağlayan birkaç unsurdan en önemlisi olarak saydığı çay ve çay seremonilerinin değerine işaret eder. Modernleşmenin, geleneksel değerlerin hepsinden vazgeçmek, onları yıkıp üstüne yenisini koymak olmaması gerektiğini belirtir. Gelenekleri koruyarak modernleşme sürecini tamamlamanın Japonya için daha uygun olacağını ileri sürer. Sonuçta Japon toplumu bu kitaptan çok etkilenir ve Okakura'nın önerdiği yolda gidilir. Bir çay kitabının koca ulusa yön vermesi çaya bir defa, hatta bin defa daha dikkatleri eker.



Dünyada “çayın babası” olarak bilinen Dharma’dan yola çıkarak yüz-yıllar içinde çeşitli evrimler geçirerek günümüze kadar ulaşan çay gelene-ği, Japonya’da çay seremonisi adı altında işlenmeyi sürdürüyor. Günlük çay ritüellerini felsefeleriyle harmanlayarak költürlerine yansıtan Japonlar, çay içme ve ikram etme eylemine, kattıkları estetikle başlı başına bir sanat; düşünsel zenginlikle başlı başına bir ayin boyutu kazandırmışlar.

Edita Morris, *Hiroşima’nın Çiçekleri* romanında bakın çayın Japon köl-türündeki önemini nasıl vurgulamakta:

Çaresizlik içinde, “çayı buraya mı getireyim?” diye bağırmı-yorum.

Karşılık vermiyorlar, içeri koşup tepsiyle dönüyorum. Yeşil çay, pırıl pırıl kırmızı kâseler içinde ne güzel duruyor; ofuro konukları, incelikle eğiliyorlar çayı alırken ama hâlâ tedirgin görü-nüyorlar...

“Çay?” diyorum. “Dozo?”

Harad-son uzattığım yuvarlak kırmızı kâseyi alıyor, ellerimiz hafifçe birbirine değerken aramızda bir dostluk kıvılcımı parlıyor...

Gülümsüyor. Diri. Taze.

“Arigato” diyor çayı alırken. “Teşekkür ederim...”

Gözlerime yansımış güzel yüzünü görüyor, gülümsüyor.

Ufacık, kırmızı çay kâsesinden yükselen buğünün ardından dostuma bakıyorum, gülümsüyorum.

Budist rahip Yeisei, Çin’de çayın meditasyondaki etkisini görerek, ilk çay tohumlarını Japonya’ya getirir. Çay ve dinin bu erken ortaklığı çayın her zaman Zen Budizmi’yle bütün olarak algılanmasını sağlar. Çay daha sonra Zen mezhebinin kurucusu Bodhi Dharma’nın anısına düzenlenen ayinle-rin bir parçası oldu. On beşinci yüzyıldaysa yakın dostların bir araya gele-



rek çay içtikleri bir toplantıya dönüştü, kısa sürede manastırlardan Japonya'nın her yerine yayıldı. Bu toplantılarda *toko-no-ma* denen küçük odada sergilenen resimlerin, kaligrafi örneklerinin ve çiçek düzenlemele-
rinin estetik değerleri ve çay takımları üzerinde tartışmalar yapılırdı.

Çay, Japon çay seremonisinin (*Cha-no-yu* / çay için sıcak su) oluşma-
sıyla bir sanat formuna yükselir. Gündelik hayatın sıradan güzelliklerine
karşı sevgi temeline dayanan geleneksel bir törendir. Bu seremoni yıllarca
süren bir eğitim ve uygulama dönemi içerir ve detayda bir fincan çay
hazırlayıp sunmaya dayanır. Seremoni, her şeyin belirlenmiş kurallara
göre yapıldığı, gösterişli bir konuk ağırlama biçimidir.

Tipik bir Japon evinin özel tasarımlı bahçesinin en sade bölümünde
yalnızca çay törenlerinde kullanılmak üzere tasarlanmış *Hoshoan* adı veri-
len küçük bir ev bulunur. Alçakgönüllü olma esasını hatırlatmak amacı-
yla, ancak eğilerek girilebilecek kadar küçük tutulmuş kapısından bu eve
erkeklerin silah, kadınların da ziynet eşyalarıyla girmeleri yasaklanmıştır.

Bu yasak, dünya zenginliği ve gücünden arınarak tevazuya bürünmeyi simgelerken, eşya ve ayrıntıya boğulmadan döşenmiş ev de bunu destekler nitelikte son derece sade çizgilere sahiptir.

Japon çay seremonilerinde her mevsim için farklı kâseler ve araçlar kullanılmaktadır. Törenlerde *kama* (çaydanlık), *chasen* (çayı karıştırmak için kullanılan bambu fırça), *chawan* (çayın sunulduğu kâse), *chakin* (peçete) gibi araçlar kullanılırken, sunulan çay en taze çay yapraklarının öğütülmesiyle elde edilen meşhur yeşil çaydır.

Seremoni akışı şöyledir:

Özel bir odada yapılan tören, ev sahibinin çay takımlarını getirmesiyle başlar.

Konuklara özel şekerlemeler sunulur.

Toz hâlindeki çay yapraklarının sıcak suya karıştırılmasıyla hazırlanan çay dağıtılır.

Genellikle açık ve köpüklü olan bu çayın tadı hafif buruktur, belli günlerde “koyu çay” (*koiça*) yapılır.

Şekerleme ve çayın üstüne çoğu kez hafif bir yemek yenir.

Ancak çay bittikten sonra konuklar törende kullanılan eşyalara ilişkin sorular sorabilirler.

En önem verilen konu bu işlem sırasında mümkün olan en mükemmel, en nazik, en ince ve en etkileyici hareketlere sahip olmaktır. Bu seremoninin başka yerlerde bütün özellikleriyle uygulanması imkânsız olduğu gibi buna kalkışmamak da gerekir.

Çay töreni ustaları dört ilkeye çok önem verir: 1. Konuklar ve kullanılan çay takımları arasındaki uyum. 2. Törene olduğu kadar kullanılan gereçlere de saygı gösterme. 3. Konukların çayhaneye girmeden önce ağız ve ellerini yıkamalarını öngören temizlik. 4. Tören gereçlerinin ağır ve özenli biçimde kullanılmasının yarattığı dinginlik.

Ev sahibi ile misafir arasındaki ilişkinin, birbirlerini son görüşleri, birbir-

lerine son hizmetleriymişçesine özen ve hürmete dayandırıldığı Japon çay seremonisi, Japon inceliğinin hayata gelmiş en güzel örneklerinden biridir.

Kâseyi tutuştan çayı karıştırmaya, çay koymadan peçetenin kullanımına kadar her hareketin belli adab ve zarafet kuralları dahilinde olduğu ve derin bir felsefenin yansıması olan bu seremonileri tekdüzelikten çıkaran en önemli unsur, ruhtur. Japon inanışına göre töreni yapacak kişinin tören öncesi ruhen arınması ve konsantre olması gerekmektedir. Törene katılan diğer kişilerin de bütün varlıklarını katmaları, birlikte törene katıldıkları insanlar-la temas kurabilmeleri beklenmektedir. Kollektivist hayat anlayışını benimsemiş bir toplum olan Japonlar, bu uygulamalarla simgesel olarak toplumsal uyumu kutsarken, çayı uygunluğun sanatı olarak yorumlamışlardır.

tunus

İngilizler, 19. yüzyılda Kırım Savaşı'ndan sonra Slav çay pazarını Ruslara kaptırınca soluğu Kuzey Afrika'da aldılar. Oralarda çay içme alışkanlığı yaratarak ellerinde birikmiş yeşil çayları tüketecek yeni bir pazar geliştirdiler. İşte bu nedenle Afrika'nın kuzeyindeki halklar siyah değil, yeşil çay içerler.



Kuzey Afrika'da genellikle Çin yeşil çayı *gunpowder* kullanılır ve naneyle karıştırılır. Emaye demliklerde yapılan çay bizim ince camdan su bardaklarına, demlik yukarı kaldırılıp yüksekten dökölür ki çay dağıtılırken oksijenlensin. Tabii, bu deneyim gerektirir. Kuzey Afrika'da demlikteki çay boşaltılmaksızın üç kere dem alınır. Derler ki birinci dem hafiftir, hoşgörüyü ve hayatı sembolize eder. İkinci dem biraz daha serttir ve sevginin tadını verir. Üçüncü demse buruktur ve ölümün acısını sembolize eder.

tibet

Tibet'te çay hâlâ MS 7. yüzyılda yapıldığı gibi hazırlanır. Sanki zaman, o zamandan bu yana durmuştur. Tablet çay, havanda dövölerek toz hâline getirilir, sonra suda haşlanır. İçine yak tereyağ ve tuz konur. Bazen soğan, portakal kabuğu, zencefil de koyarlar. Tahta bir çanakta konuklara ikram edilir. Moğolistan ve Nepal'de de çay bu biçimde içilir.

Tibet'in en önlü yemeğı *tsampa*'dır. *Tsampa* yapmak için önce tuzlanmış çay yapraklarının yak tereyağla karıştırılarak iyice dövölmesi gerekir. Sonra bu bulamaca kavrulmuş arpa unu eklenir ve iyice karıştırılır. Ardından da bu tabağın etrafına bağdaş kurularak oturulur ve herkes kaşığıyla yemeğe girişir.

afganistan

Afganistan'da çaya çoi derler. Afganlar da siyah çayı çok demli içerler. Bazen içine kakule koyarlar. Eğer çayınıza çok şeker konulmuşsa sevildiğinizin ve saygı duyulduğunuzun işaretidir. Eğer ev sahibi size şekersiz çay vermişse, hapı yuttunuz demektir, çünkü bu sizi, istenmeyen konuk hâline sokar.

Genel olarak çay yemeklerden sonra içilir. Hemen avcunuza bir cam bardak tutuşturuverirler, arkasından da herkese birer demlik ve çanak.

Çanak, bardaktaki  ayı bitirdikten sonra dipte kalan posaları atmak içindir.

Bir de  ir  oi dedikleri ve daha çok nişan, d   n gibi kutlamalarda içilen sütlü çay vardır.  ir  oi yaparken siyah değil, bu defa yeşil çay kullanılır.

kazakistan

Kazakistan'da  ayı Farsça'dan ithal *piyale* denilen ve elde özel bir tutma tarzı olan taslarda sütlü olarak içiyorlar. Tas avcun içine öyle yerle tiriliyor ki serçe parma ınız tasın altını kavrıy r, işaret parmağı tasın üzerinden içeri kıvrılıyor, ba a ve geriye kalan iki parmak da tası iki yerinden kavrıy r. Kazak Tatarları  ayı çok koyu, çok sıcak ve sütlü olarak içerler.

Bugün, Türkmenistan ve Kazakistan'ın çöllerinde yaşayanlar atlarının



terkisinde çaydanlık taşırılar. Mola verdiklerinde biraz çalı çırpı toplayıp iki taş arasında tutuştururlar. Çaydanlığa suyu koyup rüzgârın geldiği yönün aksi tarafa, isten dışı kapkara olmuş çaydanlığı yerleştirirler. Çalı çırpının bol alevi çaydanlığın etrafını yalayarak suyu en fazla beş dakikada kaynatır. Hemen bir avuç çay boca edilir. Beş dakika daha sohbetten sonra elinize tutuşturulan tasların içine biraz kavurma, un ve biraz kurut (kurutulmuş yoğurt), üzerine de çayı boca edince çay-çorba hazırdır. O çetin şartlarda yolculuk, baştan tadı bir yabancı için çok makbul karşılan-masa da çay-çorbanın vücuda verdiği zindellikle daha bir şenlenir. Zaten üç-beş defa içildikten sonra çay-çorba hayatınızın bir parçası oluverir ve sevmeye başlırsınız.

irlanda

İrlandalılar da çay hastasıdır. *Irish breakfast tea* derler İrlanda çayına. Yani İrlanda kahvaltı çayı.

Assam çayının esas olarak kullanıldığı bu kuvvetli ve “dolu dolu” tatlı çay çok şekerli ve daima taze sütle içilir (asla süt tozuyla değil). İrlandalılar arasında “kabul edilebilir bir fincan çay”ın tanımı sırasıyla şöyledir: 1.

Birinci kalite ve en iyi çay olan Çin çayı. 2.

(Mütevazı) İrlanda çayı. 3. Son kalite olduğu için tabii ki bütün çayların sonuncusu İngiliz çayı.

İrlandalılar çayı o kadar koyu demli içe-ler ki inanamazsınız. Bir de deyişleri vardır çayın koyuluğunu aktarmak için: “Fare bile ayağını batıramaz içine.”

Anlayamadım! Anlayan bana ilet sin de bir sonraki baskıya ilave edeyim. Belki o zaman güleb iliriz bu espiye.





William Paxton, "Tea Leaves", 1909.

ingiltere

On sekizinci yüzyılın başlarında İngiltere’de günde yalnızca iki öğün yemek yenirdi: Kahvaltı ve akşam yemeği. Akşam yemeği saati zaman içinde öğleden sonra iki-üçten, altı-yediye doğru kaydııkça, arada acıkan mideleri bastırarak küçük bir öğüne daha ihtiyaç duyulmaya başlandı.

1830’larda VI. Bedford Düşesi Anna, akşamüzerleri kendisini, “batmakta olan bir gemi” gibi hissettiğinden bir demlik çay ve yanında hafif bir şeyler atıştırmanın açlığını bastırdığını fark etti ve Belvoir Kalesi’ne davet ettiğı konuklarına “beş çayı” ikram etmeye başladı. Minik pastalar, sandviçler, tatlı çeşitleri ve çay ikram edilen bu davetler öyle tutuldu ki kısa sürede diğer ev sahipleri tarafından da benimsenerek gelenek hâline geldi.

Beş çayı zaman içinde iki yönde gelişti. “Küçük çay” adıyla akşamüzeri



verilen davetler varlıklı kesimde görölüyordu ve temel yiyeceklerden çok hafif ve damak tadına yönelik “gurme” ikramları içermektedir. Burada sunum ve sohbet öncelik taşımaktaydı. Orta ve aşağı tabakanın rağbet ettiği “büyük çay” ise gün ortası öğünü niteliği taşımaktaydı ve rosto, patates püresi gibi yemeklerle birlikte tüketilirdi.

Çay o kadar değerliydi ki evlerde çay kutusunun bulunduğu dolapların çekmecesine kilit takılırdı. Zengin evlerinin hizmetkârları evde tüketilen çayların posalarını satarlardı. Posaları alanlar kurutur, boya ekler ve taze çayla karıştırıp semt pazarlarında tekrar satarlardı.

Şimdi öğlenleri belli başlı bir öğüne alışkın olan 21. yüzyıl insanı, verdiği keyif nedeniyle beş çayından yine de vazgeçebilmiş değil. Minik turtalar, pastalar, kekler ve kurabiyeler, günün bu güzel saatinin vazgeçilmez tatları...

1717 yılında Thomas Twining, kadınların da girebileceği ilk çay evini Londra'da açar. O yıla kadar Londra'da kahvehanelere kadınlar giremezdi. Onun için çay evi tıklım tıklım dolar. Beş yıl sonra ilk çay bahçesi açılır. Vauxhall Pleasure Gardens adlı park, sandalye ve masalar atılarak bir gecede çay bahçesi hâline getirilir.

Hollanda'da yaygın olan, bahçede çay keyfinden esinlenerek “çay bahçeleri” fikrini İngilizler geliştirmiştir. Öncelikle yalnızca asillerin buluştukları ve orkestra, konserler, tiyatro oyunları, bahçe yürüyüşleri gibi aktivitelerle renklendirilen çay bahçeleri, giriş serbest hâle geldiğinde İngiliz toplumunun sınıf farklarını yıkarak kaynaşmasında çok önemli bir misyon üstlenmiştir.

Hatta George Orwell çay bahçelerinin çöpçatanlık işlevini şu sözleriyle tarihe kaydetmiştir: “Aşk ve skandal, çayın şekerleridir.”

Bahşiş de, İngiliz çay bahçelerinde güzel servisi takdir etme amaçlı ortaya çıkmış bir uygulama olup zamanla dünya literatüründeki yerini almıştır.

Londra'da sonraki etapta ilk çay evinin ABC (Aerated Bread Company) olduğu söylenir. Onu Lockharts, Express Dairy ve Kardomah çay evleri takip eder. 1894 yılındaysa hepsinden daha ünlü olan Lyons Çay evi açılır. 1900 yılına gelindiğinde İngiltere'de 250 Lyons Çay evi faaliyettedir.

Çay alışkanlığı ilk başladığında İngiltere'de çay fincanının altında tabak yoktu. İngilizler pratik bir çare geliştirdiler. O sırada çay tabağı boyutunda “sosluk” kullanıyorlardı. İşte bu sos tabağını, çay fincanının altına koyuverdiler, oldu bitti. Onun için İngilizce'de çay fincanının altındaki tabağı *saucer* derler, yani “sosluk”.

İngilizlerin bir de çay içeren alkollü içkileri var: *Punch* diyorlar.

Bir İngiliz içkisi olarak bilinen *punch*'ı İngilizler, Hindistan'dan devşirirler. *Punch* sözcük anlamı olarak “beş” demektir. Sanskrit dilindedir. *Punch*'ın da içinde beş çeşit vardır. Alkol, çay, limon suyu, su ve şeker. (Tarifini kitabın ilerideki bölümlerinde bulacaksınız.)



İngiltere’de geliştirilmiş ve oradan bütün dünyaya yayılmış, bugün için birinci ve ikinci sıraya yerleşmiş iki çay çeşidi vardır. Bunlar *English Breakfast Tea* ve *Earl Grey*’dir.

İskoçyalı çay ustası Drysdale, 20. yüzyılın başında “kahvaltı çayı” niyetiyle, bugün dünyada en çok içilen türü geliştirir. Aromasına sütün uygun olması sayesinde gerçekten de iyi bir kahvaltı çayıdır. Londra’daki çay dükkânları kısa sürede bu yeniliğe “English Breakfast Tea” adını takmakta gecikmezler. Seçkin çayların karışımından oluşan bu melez çayın, içine süt konduğunda sıcak tostu hatırlatmasının sırrı, *keemun* çayı (bir tür Çin çayı) içermesidir. Tadına limon da uygundur ve buzlu çay hazırlarken de kullanılabilir.

Earl Grey’s, IV. William’ın 1764-1845 yılları arasındaki krallığı sırasında başbakanlık yapmıştır. Çinliler tarafından kendisine sunulan bu füme edilmiş, azıcık tatlı, bergamut yağları ilave edilerek hazırlanmış kara çay bileşimini dünyada en çok içilen ikinci çay hâline getirmiştir.

Akşamüstü çayları Londra’da yüz elli yıllık sosyal bir aktivitedir. Yolunuz düşerse sizin için seçtiğimiz yerleri deneyebilirsiniz.

Claridge’s, Brook Street, W1; metro: Bond Street

De Vere Cavendish St. James’s, 81 Jeremyn Street, SW1; metro:
Piccadily Circus.

Sketch 9, Conduit St.; metro: Oxford Circus

The Ritz, 150 Piccadily, W1; metro: Green Park

The Savoy, The Strand, WC2; metro: Charing Cross

Fortnum and Mason, Piccadily, W1; metro: Piccadily Circus



ay demleme sanatı



*Ufak ufak kırılmakta şekerler
Dil üstünde kıtlamasın iççerler
Limon çayın namusunu lekeler
Çok bar tutar Dadaşları yorulur
Her molada getirirler demli çay.*

İhsan Coşkun Atılcan

İyi bir çay demlemek için üç önemli şey vardır: İyi bir demlik, iyi su ve uygun ısı.

İşte bu yüzden demliğe çayın babası, suya anası, odun kömürüne de arkadaş denmiştir.

Gelin şimdi birlikte bir Türk çayı demleyelim...

Önce su önemli. Şimdi sakın gülmeyin; çay yapmak için en iyi su kar suyudur. Bunun için tek yapmanız gereken karlı bir havada çaydanlığını alıp bahçenize çıkmak ve elinizle karın üstünü eşeleyip yüzeydeki karları kenara attıktan sonra altındaki temiz karı çaydanlığa tıka basa doldurmak. Eğer, kar suyu bulunamazsa dağdan gelen akarsudan alınmalı, yoksa kaynak suyu, o da yoksa, ancak artezyen ya da kuyu suyu kullanılmalı. Suyun özelliğı yumuşak ve kireçsiz olmasıdır. Sert ve kireç oranı yüksek su, çayı bozar. Şehir şebeke suyu asla kullanılmamalıdır, çünkü klorludur. Ne kadar dinlendirseniz, klor yine de suda kalır ve çayı bozar.

İngiltere Kraliçesi II. Elizabeth'in çıktığı bütün yolculuklarda neden çay suyunu da yanında götürdüğünü şimdi anlamış olmalısınız.

Su çaydanlığa konulmadan önce, içinde, geçen çaydan kalan kaynamış

su varsa dökülmeli ve taze su boş çaydanlığa konulmalıdır. Çaydanlığın en fazla dörtte üçü suyla doldurulmalıdır. Çaydanlığın kapağı, su kaynama noktasına gelinceye kadar kesinlikle kapalı tutulmalıdır. Bu işi mutlaka kapakla yapmanız gerekmez, demliği de oturabilirsiniz. Hatta bunu tavsiye ederim.

Suyun fokurdamaya başlamasından en fazla on saniye sonra ocağın altını kısmalısınız. Aksi takdirde suyun oksijeni gider, bu da çayın heyecanını söndürür.

Çayın yapılacağı suyun kalitesinin önemine atfen Çin’de şöyle bir hikâye anlatılır:

General Li Chi-Ching, Nanling Irmağı’nın kıyısına geldiğinde meşhur çay azizi Lu-Yu’nun eskiden burada yaşadığını hatırlayarak askerlerini nehrin tam ortasından bir bakraç su almaya gönderir. Amacı bu son derece kaliteli suyla ömründe belki bir daha hiç uğrayamayacağı bu özel yerde bir çay yapıp içmektir. Askerler bir bakraç dolusu suyu getirir.

General bir keçeyle suyun yüzeyinden bir parça alır, tadar ve sinirinden köpürerek bağırır, “Ben size nehrin ortasından alın demiştim. Bu kıyıdan alınmış su!” Bakracın yarısını döker ve geride kalandan tadar ve yüzü güler.

“İşte bu su tam istediğim gibi.”

Askerler hayretten dona kalırlar ve itiraf ederler. Nehrin tam ortasından bakracı doldurduktan sonra dalgaların sarstığı kayıkta suyun yarısı etrafa saçılmıştır. Askerler de kıyıya gelmiş olduklarından bakracın boşalan kısmını oradaki sudan doldurmuşlardır.

Çayda iyi suyun önemini Japonlar o kadar iyi biliyorlar ki Tokyo metrosunun bir durağının adını, bir zamanlar yakınından pırıl pırıl akan bir suya atfen Ochanomisu koymuşlar. Yani “İmparatorun çay suyu”.

Çay demlerken suyu bir taşıma kaynatıp da ateşi kıstığınızda çaydanlık-taki suyun sıcaklık derecesini tayin etmek ayrı bir ustalık ister.



Eğer suda yukarı doğru sürekli çıkmakta olan hava kabarcıkları çok ince ve küçükse ve fısıldar gibi bir *hiss* sesi de geliyorsa, bu su “balık gözü”dür ve ateşten alınıp 3-5 dakika nihale üzerinde bekletildiğinde yeşil çay için en uygun su olacaktır (60° - 80° C).

Eğer suda biraz daha iri ve daha çok kenarlardan yukarı doğru çıkan su kabarcıkları oluşuyorsa, işte bu suya “inci kolye” deniyor. İthal siyah çaylar için tavsiye edebilirim. Bir de çok iyi kalite yerli çaylar için (80° - 87° C).

Sudaki hava kabarcıkları çok büyükse (bir santim çapında) ve suyun yüzeyinde hafif de olsa dalgalanmalar başlamışsa o zaman “türbülanslı su” elde etmişsiniz. İşte, bizim yerli çayı demleyecekseniz, bu suyu tavsiye edeceğim size (87° - 100° C).

Şimdi gelelim demliğe. Çaydanlıktan demliğe biraz kaynar su dökülür ki demlik ısınsın. Sonra bu su boşaltılıp atılır. Demliği böyle kaynar suyla

çalkalamazsak dem suyu soğur ve çayın kalitesini bozar. Bu da çok önemli bir püf noktasıdır.

Demlik mutlaka porselen ya da seramik olacak. Demliğı, çaydanlığın üzerinde iyice ısıtmazsanız, demliğı çaydanlıktan 90°-100° C suyu aktardığınız anda demlik bu sıcaklığı hemen çekecek ve demlikteki suyun sıcaklığı 70°-80° C'ye düşebilecek. İşte o zaman hapyı yuttunuz. Çayınız demlenemez. Çayın demlenmesi için demlikteki suyun sıcaklığının mutlaka 90°-100° C olması gerekiyor. Bazıları, demliğın sıcaklığını muhafaza için demliğın üzerine bir bez ya da havlu sararlar.

Demliğı atacağınız çayın da bizim ince belli bardaklar için kişı başına bir tatlı kaşığı olması idealdir.

İngilizler “*and one for the pot*” yani bir kaşıık da demlik hakkı olarak ilave bir kaşıık çay daha sallarlar. Ama siz İngiliz olmadığınızna göre böyle yapmanıza gerek yok.

Demlikteki çayı soğuk suyla yıkayıp süzmelisiniz. Bu, hem çayı ıslatacak hem de çayın tozunu atacaktır. Gülriz Sururı'ye kulak verecek olursanız, o size bir gün önceden demlikte kalan dem suyuyla çayı ıslatmanızı (yıkamanızı ve süzmenizi) önerecektir. Ben denedim ve bu formülle çayın hafif (acı olmayan) çayhane burukluğu kazandığını gördüm. Siz de deneyebilirsiniz.

Ne cins çay kullanılacağına herkes kendi deneyimlerine göre karar vermelidir. Eğer kendi harmanınızı oluşturmak için önerilere ihtiyacınız varsa, işte size denemeniz için birkaç harman:





Harman 1 :
7 Ölçek Rize ayı
Yarım lek *Earl Grey*
Yarım lek Seylan ayı
(Ruzan Yılmaz)

Harman 2 :
3 Ölçek Rize ayı
1,5 lek Kamelya ayı
1 Ölçek ay çiçeği
1 Ölçek Filiz ayı
Yarım lek *Earl Grey*
1 Ölçek Seylan ayı
(T0lay Taşçıoğlu)

Harman 3 :
2 Ölçek Rize ayı
2 Ölçek *English Breakfast Tea*
2 Ölçek *Ostfriesen Gold* (Alman ayı)
Yarım lek *Darjeeling*
Yarım lek *Earl Grey*
1 Ölçek Seylan ayı
(Gn0l T0rker)





Bazıları, demliğin süzgeci yoksa çayı demliğe top biçiminde metal tel süzgeç içinde atarlar. Bu, suyu çeken yaprakların açılmasını önlediği ve demde metal tadı bıraktığı için tavsiye edilmez. Çay demlikte olabildiğince özgür kalmalıdır, tutsaklıktan hoşlanmaz. Zaten demlenmenin bittiği de çayın dibe çökmesinden anlaşılır. Türk çayıyla yaklaşık 15 dakika demlenme süresi sonunda çay hazırdır.

İlk üç dakikada kafein çaydan çözülüp suya karışır. Onun için Batılılar çayı yalnızca beş dakika demlerler. Oysa Türk insanı çayı içerken burukluğunu da hissetmek ister. Burukluk hissini tanen sağlar. Ancak, çayın içindeki tanen maddesi sekizinci dakikadan sonra deme karışmaya başlar. O zaman siz de elde etmek istediğiniz burukluk seviyesine göre dem süresini ayarlarsınız. Örneğin, az buruk 12-15 dakika, orta buruk 15-20 dakika, çok buruk 20 dakika üzeri.

Burada bir sözöümüz de oteller için. Otellerde sabah kahvaltı saati başlamadan yarım saat kadar önce kocaman bir demlik çayomatın üzerine konur. Demliğe alttaki çayomattan kaynar su konulduğundan saat 07:00'de çay hazırdır. Siz, 07:30'da gittiğinizde çay zehir gibi olmuştur. Bunun çaresi şudur: Otellerde çayomata self servis düzenine sokulmuş çay ikramı yapılırken mutlaka demliğe sıcak su yerine soğuk su konulmalıdır. Çünkü soğuk su alttaki çayomattan gelen su buharıyla ısınarak daha uzun sürede dem yapacaktır. Oluşan bu demin özelliğiyse şudur: Lezzeti daha az ama bir saat dahi beklese acılaşımayan bir çay demi.

Sonunda kahvaltı çayı veriyorsunuz. Acı, zehir gibi bir çay mı vermek istersiniz, yoksa biraz yavan ama acı olmayan çay mı?

Avustralyalılar da çayı çok uzun süre demde tutarlar. Biz 10-15 dakika demliyoruz çayın biraz buruk tada ulaşması için. Bu da bir şey mi? Onlar yarım saat demledikten sonra içiyorlar çayı.

Peki, yeşil çayı da mı bu yöntemle demleyeceksiniz? Hayır. Yeşil çayı demlemek hem daha basit hem de daha özen ister. Bir kere çaydanlıktaki suyu 70°-80° C'den fazla sıcaklığa getirmemelisiniz. Kaynar suyu yeşil çayın üzerine boca etmek Japonya'da müebbet hapislik ceza getirebilir. Onun için sıcak demliğe yeşil çay konup kaynatıldıktan sonra on dakika bekletilerek suyun ısısı 70°-80° C'ye indirilir. Artık suyu çayın üzerine döktükten sonra demliğin kapağını aralık bırakarak beş dakika beklemeniz yeterlidir. Demliğin kapağını, yeşil çayın demlenirken nefes alması için aralık bırakıyoruz.

Beş dakika sonra demliğı şöyle bir sallıyoruz ki yapraklar dibe serbestçe inerken son demi de bıraksınlar. Sonra bardaklara dağıtmaya başlıyoruz. Bardaklar ya da fincanlar da içinde sıcak su bekletilerek ısıtılmış olmalı.



Çayın Cinsi	Suyun Derecesi
Siyah çay	95° - 100° C
Yeşil çay	60° - 95° C
Kalite yeşil çay	60° - 75° C
Beyaz çay	60° - 85° C
Japon yeşil çayı	50° - 60° C

Çayı fincanda içenlere sözümüz yok. Onlar tercihlerini yapmışlar ve mutlu azınlık olmuşlar. Ama ölkemizde çoğunluk çayı ince belli çay bardaklarında içiyor.

Peki, ince belli çay bardağının hangisi iyidir?

Cam çay bardağı en başta çok ince camdan olmalıdır. Zaten bu özelliklerinden dolayı cam çay bardakları elektrik ampulu yapan fabrikaların yan ürünü hâline gelmiştir. Ampul camı kadar ince yapmak gerekir. Geliyoruz yine bir püf noktasına: İçine dem konulmadan hemen önce, çay bardakları mutlaka, kaynar suyu birinden diğerine aktararak ısıtılmalıdır. Bardak, kaynar suyla çalkalanıp ısıtıldığında çay hem daha sıcak hem de lezzeti damak tarafından daha tanınır hâle gelir.

Cam çay bardaklarını kabaca üçe ayırabiliriz: İnce belli, Ajda ve lale biçimli.

Cam bardağın çay içimine uygun olması için bardağın dibinde apartman topuk gibi bir cam kalınlığı olmamalıdır. Çünkü o cam kütlesi çayın sıcaklığını emer ve çay “imamın abdest suyu” gibi olur. Bardağın dibindeki cam kalınlığı kenarlardakine eşit ya da en çok iki misli olmalıdır. Tabii paraya kıyacaksanız, bardaklarınız kristal ve dudak değecek yerleri de soğuk kesme olmalıdır.

Ancak, ben ne kadar param olursa olsun, yine de Paşabahçe'nin en ucuz çay bardağı serisini tercih ederim. Türk çayının tadını en güzel o bardaklarda alıyorum. Çayın sıcaklığını da uzun süre koruyabiliyorlar.

Bir mimar dostum geçenlerde konu çay bardaklarından açılınca bizim ince belli çay bardaklarının mimarideki "altın oran"a uyduğu için göze çok hoş geldiğini söyledi. Hatta onunla da kalmadı; ince belin de kadın bedeninin güzelliğini simgelediğini söyledi. Aynı iki estetik özelliği, *Coca Cola* firmasının şişelerinde kullandığını da eklemeyi unutmadı.

Ben bunu eşime anlattığımda cevabı hazırды: "Zaten siz erkek milleti anahtar deliği bile görseniz robadan evaze elbise giymiş kadın silüetine benzetirsiniz!"

Merak edenler için açıklamak isterim. Altın oran mimaride bir kenarın diğer kenarın uzunluğuna bölündüğünde 1,618 sayısını vermesi demek. Bu oran, günlük hayatta ve tabiatта çeşitli vesilelerle karşımıza çıkıyor. Salyangoz kabuklarında, ayçiçeğinde, arı kovanlarında, diğer bazı çiçek yapraklarında, ağaç dallarında, sebze ve meyvelerin yapılarında, çam kozalaklarında, müzikte, insan vücudunda, beyindeki mikro tüpçüklerde, boy-nuzlarda, DNA moleküllerinde vb...

Türk milletine helal olsun. Çayda felsefe var dedik. Çay ağırlaştı, aristokratlaştı... Şimdi onu herhalde alelade bir kapta içmek, işi hafife almak olacaktı. Ama ince belli cam bardağıyla olay çözüm buldu. Böylece felsefesi ağır basan çayı, bilimsel tarifi bile verilmiş güzellikteki bardakta sarmalayıp baş ve işaret parmaklarımızla şefkatle tutup dosta düşmana karşı da avcumuzun içinde bir narin serçe varmış gibi koruyarak içiyoruz. Belki de felsefesi kaçmasın diye!..

Çay demlendiğinde yapraklardaki tein (kafeinin benzeri) en fazla iki dakikada ve tanen de beş dakikada demlendiği suya geçer. Türk çayı demlikte on beş dakikadan fazla kalırsa, yapraklardan deme geçen tanen fazla-laşır ve çay demi acılaşımaya başlar.

Çayın iki buçuk dakika demlendirildiğinde uyarıcı, beş dakika demlendiğindeyse sakinleştirici özelliğinin öne çıktığı söylenir.

Çayın içindeki kafeinden kurtulmak istiyorsanız çözüm çok basit: Demlikteki çayın üzerine alttaki çaydanlıkta kaynamış sudan çayların seviyesini bir parmak geçecek biçimde su dökün ve birden otuza kadar saymaya başlayın. Otuzu bulduğunuzda demlikteki suyu süzün ve dökün gitsin. Kalan çayın üzerine çaydanlıktan tekrar sıcak su dökün. Bırakın bu sefer 10-15 dakika demlensin.

İşte size *decaf* ya da *decaffeinated*, yani kafeinsiz çay.

Erzurum denilince çay gelir akla. Erzurum'da günde ortalama 15-20 bardak çay içilir. Ama Erzurum en fazla çay tüketen ilimiz değil. İşte esas marifet burada. Erzurumlular çayı öyle demliyor ki az çay tüketip çok çay içiyorlar. Çayı her zaman taze demli olarak içmeye alışmışlar. Kaynamış çayı, Erzurumlunun eğitilmiş damağı hemen ayırt ediyor.

Yazın, missemaver dedikleri pirinç semaverde, kışınsa çaydanlık üzeri demlikte yapılan taze çaya alışıktır Erzurumlular.

Kuş sütü bile eksik olmayan bir ziyafetten çıkan Erzurumlu'ya,

“Davet nasıldı?” diye sormuşlar.

“Boş ver, bir çay bile ikram etmediler” demiş.

Bazıları Erzurum'da içilen çayın lezzetini oradaki suyun özelliğine bağlarlar. Bazılarıysa çay suyunun akşamdan uzun süre kaynatılıp suyun kirecinin dibe indirilmesinden ve gece boyunca dinlendirilmesinden kaynaklandığına inanır.

Erzurum'da “kıtlama” geleneğiye pek ünlüdür. Kesme şekeri (aslında kesme şekerden daha sert olan nöbet şekerinden küçük bir kırık parça) ağzına alıp orada bir süre tutarak çayını yudumlar Erzurumlu.





Şimdi, kıtlamayı yalnızca Erzurum'a mâl edip de orada kalırsam eksik olacak. Onun için, Sivas, Van ve Hakkari'yi de eklemeliyim. Hatta, Amasya'yı da. Çünkü oraya da Kafkas göçmenleri yerleştirildikten sonra çay kıtlama yapılarak içilmeye başlandı.

Çayı Erzurum usulü demlemek için demliğe yeteri kadar çay konur. Soğuk su ilave edilerek süzülür. Soğuk suyla çayın yıkanması hem çayın tozunu almak hem de çayı ıslatmak içindir. Islanmış olan çaylı demlik çaydanlığın tepesine yerleştirilir. Alttaki su kaynadıkça buharıyla demliği ısıtır ve çay yaprakları demliğin içindeki rutubetle gevşer. Çaydanlıktaki su kaynama noktasına ulaştığında demliğe çaydanlıktan aldığı kadar su boşaltılır. Artık 15 dakikalık bekleme süresi başlamıştır. On beş dakika sonra çayları dağıtmaya başlayabilirsiniz.

Doğu Karadeniz Bölgesi'nde çay iki türlü ikram ediliyor: Biri "zibilli

ay". Bu ayların içinde yüzen çay yaprakları var. Yani süzülmemiş ay. "Zibil" kk kırıntı anlamında. Diğeriye "szekli çay", yani szlmş ay. İşte bu bizim şehirlerde içtiğimiz, posasından arındırılmış ay.

Sivas'ta bir deyiş vardır: "ayı icat etti bir pir. Sabaha iki akşama bir." Bunu ay tiryakisi olmayanlar tiryakilerin fazla çay içmesini doğru bulmadıklarını ifade etmek için söylerler. Tiryakilerse şöyle cevap verirler: "ay ne, say ne?" Bardakların kaı bulduğunu saymadan gün boyu çay içerler.

Bir başka demleme tarzıysa şudur: Demliğे soğuk suyla yıkanmış ve bu yolla tozundan arındırılmış ayı ve soğuk suyu koyun. Altındaki çaydanlığa koyduğunuz soğuk suyu kaynatın. O kaynamaya devam ettikçe üzerindeki demlik yavaş yavaş ısınacaktır. Demlik yeterince ısındığında üzerine bir havlu sarıp çaydanlığın üstünden alın ve bir nihale üzerine koyun, beş dakika bekletin.

Sonra bardaklara önce aydanlıktan sıcak su, sonra dem koyarak dağıtın.





İyi çay demlemek için uyarılar



Çaydanlıktaki su on saniyeden fazla fokurdayarak kaynamamalıdır.

Gereğinden fazla oksijen kaybeder.

•

Soğumuş su bir daha kaynatılmamalıdır.

Her defasında taze su konulmalıdır çaydanlığa.

•

Demliğin ve çay bardaklarının metal olmamaları gerekir.

Çaya metal tadı geçer.

•

Çaydanlık döküm demir, paslanmaz çelik ya da cam olmalıdır.

•

Alüminyum, bakır ve emaye çaydanlıklar çaya metal tadı verir.

•

Demlik, çaydanlık ve çay bardakları deterjanla yıkanmamalıdır.

•

Demlik sıcak olmalı, ısıtmayı unutmamalıdır.

•

Su kaynadığı anda demliğe dökülmelidir.

•

Çayı mutlaka hava almayan bir kaptaki muhafaza etmelidir.

•

Eğer çayı sütle içiyorsanız, fincana önce süt, sonra çay konulmalıdır.

ay demleme profesörleri

Uzun Saçlı'nın Yeri
(Nusret Doğan)

Şark Kahvesi
(Ömer Usta)

Bayciğit ay Bahçesi
(Aydın Akyüz)

ankaya ay Bahçesi
(Mevl t Usta)

B y kkollar ay Bahçesi

Günaydın ay Ocağı

Barış Kiraathanesi
(Niyazi Ateş)

Pierre Loti Caf 

Erol Taş Kahvesi

Köşebaşı Restaurant

Fatsa - Perşembe arasında Bolaman viraj-
larında medrese  n , Ordu.

Kapalıçarşı, İstanbul.

Hisarönü-Konak, İzmir.

Sakarya Caddesi,  ğretmen Evi,
Ankara.

Derinkuyu, Nevşehir.

Zenneciler Sokağı, 49
Cevahir Bedesteni Kapısı
Kapalıçarşı, İstanbul.

akmak Mah.
Barış Sokağı, 25
Ümraniye, İstanbul.

Gümüşsuyu Cad.
Balmumcu Sokağı
Eyüp, İstanbul.

Cankurtaran Meydanı, 18
Eminönü, İstanbul.

amlık Sokağı, 15
Levent, İstanbul.





demlikte kalan çayı atmayın



Kaptanımız 15 dakika çay ve ihtiyaç molası vermiştir. Çaylar şirkettendir!

Şehirlerarası otobüs servisi

Demlikte kalan çayı çoğumuz hiçbir işe yaramadığını düşünerek çöpe atarız. Oysa çeşitli biçimlerde kullanılarak, yararlanılabilir bu artan çaylardan.

Örneğin bazıları posaları süzüp suyunu sabahları diş fırçalarken ağzını çalkalamak için kullanır. Bu soğuk çay aynı zamanda boğaz ağrılarında gargara olarak kullanılır.

Yemek yerken dilinizi mi ısırdınız? Yine ilacı demlikteki çaydır. Ağzınızı günde üç defa çalkalayın, diliniz dokuz yerine üç günde iyileşecektir.

Çayı, derinizdeki yaraların temizlenmesi ve antibiyotik etkisi göstermesi için pamukla tatbik ederek kullanabilirsiniz.

Gözünüz çapak mı yapıyor? Kaynamış çayı bir tase koyup buharı gözüne gelecek biçimde başınızı eğin ya da ılık çaya batırılmış pamukla gözlerinize ve etrafına tatbik edin.

Cildiniz çok mu yağlı? Banyodan çıkmadan son su olarak bir çaydanlık ılık çayla teninizi ovuşturun, balsam vazifesi görsün.

Saçınız mat mı? *No problem!* Saçınızı şampuanladıktan sonra son su olarak bir çaydanlık ılık çayla durulayın. Bakın saçlarınız nasıl ıslıdıyor.

Ayağınız mı kokuyor? Ilık çay dolu bir leğene ayaklarınızı daldırın ve her akşam yatmadan önce on dakika tutun, on günde koku diye bir şey kalmayacaktır.



Balık ayıkladınız, ellerinizi sabunla yıkadınız ve hâlâ balık kokuyor. Ya da soğan soydunuz, soğan kokuyor. İşte kurtarıcınız yine çay. Elinizi demli çayla yıkayın. Bakın bakalım hiç koku kalmış mı?

Buzdolabınız koku mu yapıyor? Demlikte kalmış çay posalarını kurutup bir kap içinde buzdolabının orta rafına yerleştirin, kokudan eser kalmayacaktır.

Yazlıkta akşam masayı balkona kurmuşsunuz ama bir sivrisinek ordusu devamlı oranıza buranıza pike yapıyor. Alın demlikteki posayı, kurutun ve yemek boyunca bir kaptaki bu yaprakları yakın. Dumanı tütsü gibi tütecek ve sivrisinekleri mahzun bir yüz ifadesiyle geldikleri yere gönderecektir.

Bütün bunları yaptınız, yine de demlikteki çayları tüketemediniz! Pes doğrusu. Evde iyi çay tüketimi varmış. Alın demliği, çıkın bahçeye ve bir gül fidanı ya da başka bir çiçek bulun ve onun dibine toprağı biraz eşeleyip posaları, varsa içindeki çayla birlikte dökün. Toprakla biraz karıştırın. İşte oldu bile! Ne mi oldu? Çiçeğinize asiti yüksek bir gübre oldu.

çay lekesi

Peki, giysinize çay döktünüz. Lekesini nasıl çıkaracaksınız?

Eğer taze leke değilse, bir bardak suya on damla gliserin damlatarak karıştırın. Tazeysen ve eğer giysi beyazsa, lekenin üzerine bol limon suyu sıkıp soğuk suyla durulayın. Taze leke renkli çamaşırdaysa üzerine yumurta sarısı sürerek ılık suda durulayın.

Huysuzluğuyla tanınmış bir adam sürekli müşterisi olduğu lokantaya gider ve garsonu çağırır.

“Bir katı yumurta istiyorum. Ama pek katı olmasın. Sonra birkaç dilim kızarmış ekmek... Sakın kuru olmasın. Bir de çay ama...”

Zeki garson sözünü keser:

“Herhalde pek ıslak olmasın diyeceksiniz beyefendi.”



üç kuruşa huzur



*Ne yazık mutsuz insan yüreğine! Ne yazık
Düştün yoksun insan kafasına! Ne kadar ufak
Aştığımız yaşam yolu, ne korkulu, ne karanlık
Anlamıyor musun, iki itisi var, iki amacı doğanın
Bedenin acı çekmemesi, erince varması ruhun
Tadından korkmaması, haz veren duyumların*

Lucretius (İÖ 95-55) Evrenin Yapısı
Türkçesi: Turgut-Tomris Uyar

Keyif, sözlük anlamına göre vücut esenliği, canlılık, tasasızlık, istek, heves, zevk ve hoş vakit geçirmek demektir.

Çay yudum yudum içilir. “Güp” diye fondip yapılmaz. Çay içme süresi keyif zamanıdır. Çayı ne kadar yavaş yudumlarsanız keyif süresi o kadar uzayacaktır. Seçim sizin.

Asıl adı Franz Xavier von Werner olan ve Osmanlı ordusunda subaylık yaparken Murad Efendi adını alarak Osmanlı uyruğuna geçmiş bir Avusturyalı, 1878 yılında *Türkiye Defteri* adlı bir kitap yazmıştır.

Bakın, Murad Efendi kitapta keyif olgusunu ve çay sohbetiyle yaşamın sanat hâline gelmesini nasıl anlatıyor:

Fantezilerin gezintisi, tinin uyurgezerliği ya da düşüncenin gece hâli olan keyif (Almanca’ya) çevrilmesi olanaksız bir kavram. Keyif, Doğuluların ‘dolce far niente’ sidir. Öyle ki, ihtiras dolu tutkuların, aldatıcı hedeflerin yerine dış dünyanın etkilerini ve günün olaylarını düşünce dünyasına alarak, geleceğin bilinmeyeninden bir dinginliğe, bir anlık kaçamağa yöneliştir.

Bireyin bu anlık durumunu anlatabilmek için hava, toprak, su ve gökyüzünün yanı sıra Doğu'nun tekdüzeliğinin de çevirmenlik yapması gerekir. Bu çevirmenlik gerçekleşse bile, belki Budizm'in Nirvana'sı ile karşılaştırılabilecek bu költürün gizemli dünyasını çok az Avrupalı kavrayabilecektir.

Belki, ancak bir ozan eldeki olanaklarla, sınırları gevşeten, tinin bu lüksünü tam olarak aktarabilir... bu sessizlik anında, içselliğin derinliği ve yüksekliğin bulmacası boy verir; artık gizemli bir sezgi voltalamaktadır, fakat hiçbir nankör uğraşa girmeden, ve birini gerekçelendirmeye ne de öbürünü çözümlemeye gerek duymadan.

Eğer, hayattan keyif almak için evvela nasıl yaşanacağını bilmek gerekiyorsa ve bazıları yaşamı bir çay sohbeti ile sanat hâline getiriyorsa ve bu kimilerinin onca para harcayarak dahi elde edemedikleri bir mutluluğu, dinginliği, huzuru getiriyorsa... daha birmedi... ve bu bir demlik çay maliyetine elde ediliyorsa... ne güzel!

Gerisini Çetin Altan'ın 1983 yılında Milliyet gazetesinde yazdığı bir makalesinden alıntıyla tamamlayalım ve yaşamı sanat hâline getirmenin şu kovalamacaya dönmüş şehir hayatında ne zor olduğunu, ancak ne kadar da gerekli olduğunu bir de ondan dinleyelim:

Denizkızı Eftalya'nın, "Dizlerine kapansam..." şarkısının borulu bir gramofondan döküldüğü kiraz mevsimi akşamlarında, sulanan bahçelerin toprak kokusu üstünden, tavada kızartılan kalkan balığı dilimlerinin de kokuları, hafif hafif gezinirdi.

Ve omuzlarındaki sırıkta teraziledikleri, araba tekerleği büyüklüğündeki, yuvarlak yoğurt tenekeleriyle yoğurtçular geçerlerdi, arada bir çingiraklarını çalarak...

Sayfiye evlerine konacak eşya çeşidinde bir çoğalma, özellikle de salıncaklı kaneplerdeki artış; yemek zevkinde de bir yenilenmenin, hafif ve lezzetliye doğru bir değişimin müjdesi gibi görünüyor bana...

Göz zevki, kulak zevki, burun ve dudak zevki, dokunma zevkini de derinliğine cıllar. Yaşamamı becermek bir hüner, keyifli yaşamamı becermek ise bir sanattır.

- Ah paramın gözü kör olsun, para olsa bilirim ben nasıl yaşayacağımı, deriz, hep.

Çevremize baktıkça görüyoruz ki, bu iddia pek doğrulanamıyor. Para elbet önemlidir, ama yaşamı bir sanat hâline getirebilmek için yeterli değildir.

Yaşamı bir sanat hâline getirmek belki de parayla değil, dünyanın en ucuz içeceği etrafında sohbetledir: Çay dünyanın, yaşamın gürültüsünü, kirini, pasını, parazitini unutmak için içilir.

“Keyif çayı” yüz yıldır kültürümüze yerleşmiştir. Kahvaltıda içilen çay dışında geriye kalan zamanlarda içtiğimiz bütün çaylar keyif çayı olur. Keyif, insanın kendine ayırdığı süredir; o sürede geçici olduğunu bildiği varlığını doya doya yaşamak ve huzur bulmak için içinden geldiği gibi davranmak ister. Hatta karşı çıkanlara tepkisini hemen verir: “Keyfimin kâhyası mısın?” Kendi istediğini değil de, “işin gereğini” yapmaktan bunalan özbenliğine günlük uğraş telaşından biraz mola verdirir bir çay içimlik süre. Bu süre kısa da olsa, yalnızsanız başınızı dinler, yanınızda biri varsa yaptığınız sohbet terapi seansı olur bir anda. Sonra tekrar işe dönülür.

Yukarıda yazdıklarımın getirdiği huzurdan ben de payımı almış olmalıyım ki esnemeye başladım. Eminim, şimdi siz de başlarsınız. Yazar esnerse, okuyan belki de uyur. Aman uyumayın. Yalnızca esneyin. Bakın, Ahmet Haşim, *Bize Göre* adlı eserinde esnemek üzerine neler döktürmüştü:

Esnek, mustarip bir ruh düğümü olan bütün mütekallis vaziyetlerin çözülüp açılmasıdır. Ruh tahlillerinde eşsiz olan bir feylesofun dediği gibi, dikkat, intizar, tayakkuz vaziyetinde, yay gibi gerilmiş duran adam esneyemez. Esnemek, harp ve müdafaa vaziyetini terk etmiş, tam bir emniyet içinde olduğunu hisseden vücudun mesut teslimiyetidir.

Yeşil yaprakların gölgesinde, esnemelerin bütün şekillerini birer birer hatırmadan geçirdim: Uyku seyyalesinin istilasını altında kalan, yemeğini bitirmiş, mahmur gözlü çocuğun esneyişi... Bir yaz bahçesinin yaprak gürültüleri ortasında, hamağında uzanan ve etrafındaki nebati hayata karışmak üzere olan taze kadının esneyişi... Kış gecelerinde, lambanın ışığını yuvarlak gözlerinde iki altın damlası hâlinde aksettiren mütehayyil kedinin esneyişi...

Bütün mesut esneyişlerin hayalimde geçişini seyrederek, tekrar tekrar esnedim ve bu tevakkuf ve teslimiyet dakikamın saadetini, olgun bir yaz meyvesi gibi tattım.

Edebiyatımız âdeta yakın tarihimizi nakşeder çay etrafında tarih sayfalarına. Örneğin, Muzaffer Buyrukçu'nun "Aydan gemi yaparlar", Sait Faik'in "Semaver" adlı öykülerinde anlatılan yoksul evlerdeki çaylar. Hele "Simitle Çay" hikâyesi insanın yüreğini burkar.

II. Abdülhamid'in saltanatı döneminde İstanbul'da bir çayhane modası yayılır. Kahvehanelerde bulunan kahve, iskambil kâğıdı ve tavla, çayhanelerde yoktur. Yalnızca gazete, dergi okunan, seviyeli insanların devam ettiği yerlerdir buraları. Genellikle, Şehzadebaşı'nda Direklerarası'ndadır bu çayhanelerin kalburüstü olanları.

Sonra alafranga çaylar başlar, bu defa Beyoğlu'ndaki pastanelerde. Bir Fransız akımı istila eder etrafı. Löbon'da, Markiz'de zamanın varlıklı bay ve bayanları şık elbiseleriyle beş çayı tanışıklıkları kurarlar.

İttihat ve Terakki Cemiyeti çay partileri düzenler fon toplamak için.

Sonra İstanbul'un işgal yılları. Yakup Kadri Sodom ve Gomore'de ve Kırallık Konak'ta isyan eder dekolte tuvaletlerle gidilen ve yabancı subaylara kur yapılan bu çay partilerine.



Çayı çok koyu içmesiyle tanınmış Orhan Veli övgüler yağdırır sabah
sabah içilen çaya:

Çayın rengi ne kadar güzel,
Sabah sabah,
Açık havada!
Hava ne kadar güzel!
Oğlan çocuk ne kadar güzel!
Çay ne kadar güzel

“Emirgân'da Çay Saati” şiirindeyse Attilâ İlhan şöyle döktürür:

kafeslerin ardında bol gözlü bir kadın
ansızın giydirilmiş ipek ferâceye
bir çay yalnızlığı emirgân'dan öteye
değdikçe ısındığı yaldızlı bardağın
nedim'den yansıması tatyos efendi'ye

Ve aynı şiirinin sonunda çay yine başrolde-dir:

miralay sadık bey'in nargilesinden
dem çekip kumrular gibi sebilleri şenlendiren
osmanlı sehpâların gölgesindeki
emirgân'da acılaşımak koyu bir semâverden
çaylar gibi karanıp kaç defalarca eski
bir şiir üzüntüsüyle müseddes biçimindeki
çoktan unutulmuş kilitli defterlerden

Bu bölümün son eseri okuldan arkadaşım Roni Margulies'ten: Bakın “Cavit Bey'in Karısına Son Mektubu” adlı şiirinde çay yine dramatik bir sona yaşam bağı olmuş:

... Yalnız kaldığımızda sonra sabaha karşı
Anlattığımda sana düşüncelerimi,
Kalkıp o saatte hazırlattırıp arabayı,
Nasıl unuturum Ada turu yaptığımızı,
Balkonda başbaşa çay içtiğimizi?

Penceremden çorak bir alan görünüyor.
Çay içerken onu seyre diyorum şimdi.
Duvarın hemen dibine besbelli
Hapishanenin çöpleri dökülüyor,
Her sabah yaşlı bir adam gelip eşeliyor.

Mahkemem bu sabah sonuçlandı.
İdamım yarın.

Robert Andersen Çay ve Sempati adlı oyununun (1960'larda Türkiye'de sahnelendiğinde Zeki Müren başrolde oynamıştı) birinci perdesinde şöyle yazmıştır:

Senden bir tek istediğim oğlanlara arada sırada çay ve sempati vermendir.





Ve çay ile felsefe yerine bu defa çay ile sempati kucaklaşır. İkisi de sıcaktır. Biri çocuğı içinden ısıtırken sempati vücudunu sıcak bir battaniye gibi sarar, kucaklar.

Vincente Minelli bu öyküyü 1956 yılında beyaz perdeye uyarladı.

Katherine Mansfield'in "Bir Fincan Çay" adlı hikâyesinde Rosemary Fall, kendisinden bir fincan çay parası dilenen Miss Smith'i eve getirerek, çay demleyip yanına sandviç, tereyağ ve krema koyar. Miss Smith'in karnı doyunca yüzüne renk gelir. Ama tam bu sırada kocası Philip eve gelir ve kızı çok güzel bulduğunu ifade eder. Rosemary Fall derhal kızın avcuna üç sterlini sıkıştırarak kapı dışarı ediverir.

Jane Austen'in romanlarında da çay sofrası etrafında olur konuşmalar. Çöpçatan Emma bütün dedikoduları çay saatlerinde yapacaktır.

Agatha Christie'nin kadın detektifi Miss Marple, polisiyenin sırlarını iki beş çayı arasında çözüverir.

Çay, yalnızca İngiliz edebiyatında değil, Rus edebiyatında da çıkar karşımıza. Klasik Rus romanlarının çoğunda semaver evde başköşede sündürür saltanatını. Anton Çehov, Tolstoy, Dostoyevski ve Gogol'un romanlarında çay sohbetlerinde açılır konular, uzatılır diller.

Karnınız acıktı değil mi?

Şimdi, ben sizin yerinizde olsam, çaydanlığa suyu koyar, altını yakıp hemen gider bakkaldan biraz kaşar peyniri, köşedeki fırından iki sıcak simit alarak kaşar adımlarla eve dönerdim. Döndüğümde çaydanlıktaki su kaynamış olurdu. Bir de çay demlerdim. Oh be, hayat bu işte! Bir parça kaşar, bir lokma simit ve arkasından ince belli bardakta mis gibi sıcacık taze demlenmiş çay. Derler ki böyle içilen çay hem içinizi hem de yüreğinizi ısıtırmış.







ay ve sağlık

*Gıdan ilacın,
İlacın gıdan olsun.*

Hippokrates

ay deyip geçmeyin. Kararında içildiğinde vcoda yararı var.

Yeşil ay doğal bir mucizedir. Bu ayda yüksek oranda vitamin ve minareller bulunur. Limonda bulunan miktarda C vitamini ve suda çabucak zlen çeşitli B vitamini türleri içerir. Günde beş fincan yeşil çay günlük magnezyum ihtiyaımızın % 5'ini, potasyum ihtiyaının % 25'ini, demir ihtiyaının da % 45'ini sağlar. Ayrıca, yüksek oranda florit içerir. Bilimsel deneyler kesin kanıtlarla, yeşil çayın kalp hastalıkları ve bazı kanser türlerinin riskini azalttığını ispatlamıştır.

Yeşil olsun siyah olsun, çayın en önemli özelliği tamamen doğal bir ürün olmasıdır. Hiçbir yapay renklendirici, koruyucu ya da koku verici içermez. Ayrıca sütsüz ve şekersiz içildiği sürece kalorisi yoktur. Vücudun su dengesini korumakta rolü büyüktür.

En başta yararı beden ve zihin yorgunluğunu giderici özelliğinin olmasıdır. ay, ayrıca hazım sisteminde etkilidir. Yemek zerine içilen çay mide salgılarını artırır. Hazım kolaylaşır. Midesi tembel olanlara, yani mide asidi az olanlara yararlıdır.

Genel olarak ortalama bir ince belli cam bardak siyah çay, 45 miligram kafein içerirken, aynı hacimdeki kahve 90 miligram kafein içerir. Yeşil aydaysa yalnızca 4 miligram kafein var. Dolayısıyla kafein alımı konusunda endişelenenler rahatça ya açık siyah çay ya da yeşil çay iebilirler.

Bilim, çayın sağlığa yararlarını daha yeni keşfetmektedir. Çay bir uyarıcıdır ama diğer uyarıcılardan farkı, sinir sistemine olumsuz etkisine rastlanmamış olmasıdır.

Siyah çayda C vitamini yok denecek kadar azdır. Yeşil çayda C vitamini vardır. Her ikisinde de B grubu vitaminleri, E, K ve P vitaminleri vardır. Rusya'da K vitamini dolayısıyla kanı güç pıhtılaşan çocukların tedavisinde kullanılmaktadır.

Çay, doğal olarak florür içerdığı için diş minesini güçlendirir ve ağızdaki bakterileri kontrol altında tutarak plak oluşumunun azalmasına yardımcı olur. Böylece diş eti hastalıklarına karşı koruma oluşturur.

Çay, kan dolaşımını sağlar ve böbrek fonksiyonlarını fazlaştırır. Buna çaydaki alkaloidlerin neden olduğuna inanılmaktadır. Bu alkaloidler *theobromine*, *theophylline*, tein ve kafeindir.

Theobromine diüretiktir. Kalp kaslarını uyarır, düzenler, kalp ve çevresindeki kan damarlarını genişletir.

Theophylline, astım krizleri, bronşit spazmları, kronik bronşit ve akciğer problemlerine iyi gelir.

Tein, beyin uyarıcı ve kalp düzenleyicidir.

Kafeinse aktif maddelerin kana taşınmasını hızlandırır, nefes almayı ve kalbin ritmini düzenler, uyarır.

Çayın koyusu ishali keser. Özellikle çocukların ishal olması hâlinde bir bardak koyu çay ishali durdurur.

Çay, idrar söktürür ve vücuttaki fazla sıvıyı dışarı atar. Bu arada toksin maddeler de sıvıyla birlikte vücudu terk ettiğinden vücut rahatlar.

Şimdi, gelelim kardiyolojiye: Çay kalbe giden ve kalpten çıkan ana damarlarla, beyne, kollara ve vücudun diğer yerlerine giden kalın kan damarlarının kireçlenip sertleşmesini önler. Özellikle aort daralması ve kalp yetersizliğini önleyici etkisi vardır.





Çayın yararları olduğu kadar, yanlış ya da fazla miktarda içildiğinde vücuda zararlı etkileri de vardır.

En başta sayılması gereken, çayın bağımlılık yapmasıdır. Alışkanlık yapar ve daima çay içmeyi isteme durumu yaratır. Sinirleri fazlaca uyarak, yatma saatine yakın içildiğinde uykuyu kaçıırır. Sonuçta ertesi gün vücut yorgun düşer. Bağımlılığı olanların haftanın bir-iki günü çay içmeye ara vererek vücudu dinlendirmeleri yararlı olur.

Çay, fazlaca ve devamlı içildiğinde zamanla sinir zayıflığı ve el-ayak titremesine neden olur.

uyarılar

Çayı çok sıcakken içmeyiniz; diliniz damağınız yanar,
bütün gün yediklerinizden tat alamazsınız.

•

Soğumuş çayı içmeyiniz, çünkü sindirimi zorlaştırır.

•

Sabah bir şeyler yemeden aç karnına çay içmek
özellikle mide ülseri olanlara zararlıdır.

•

Çok demli çay içmeyiniz.

•

Demlikte gece boyu beklemiş çayı sabah ısıtıp içmeyiniz.

•

Et yedikten sonra (özellikle kuzu eti) çay içildiğinde bu çay midenizde
eti sertleştirecek, dolayısıyla hazmı zorlaştıracaktır.

•

İki yaşından küçük çocuklara çay verilmesi,
çocuğun vücudunda demiri tutmasını zorlaştıracığından zararlıdır.

•

Hamile kadınların çok çay ya da çok koyu çay içmeleri de
bebeğin ve annenin sağlığına zararlıdır.

•

Midesi hassas ya da rahatsız olanlar çay içmemelidirler.

•

Böbreğinde kum ya da taş olanlara çay zararlıdır.



Çok çay içenler böbreklerine yüklenmiş olurlar, çünkü çay idrarı artırma yoluyla vücuttan su kovar. Ancak, dışarıya atılan ürik asit miktarını fazlaştırmaz. Onun için romatizma ve damla hastalığı olanların dikkat etmesi gerekir.

•

Yüksek tansiyon hastalığı olanlar demli çay içmemelidir.
Demli çay kalp atışlarını hızlandırır.

•

Yemekle birlikte içilen çay, vücudun yemekten aldığımız demiri tutmasını engeller. Onun için çayın yemeklerden en az bir saat önce ya da bir saat sonra içilmesi tavsiye edilir.

Çay bize dünyamızın günahlarını unutturur.

T'ien Yiheng





bitki çayları



Kaba alışkanlıklara sahibim, çayımı üçte içerim.

Mick Jagger

Gerçek çay yapraklarından yapılmayan çaylara bitki çayı ya da şifalı çay denir. Bitki çayları çeşitli çiçek, tohum, kök ve bitki yapraklarının sıcak suda bekletilmesiyle hazırlanır. İngilizler *herbal tea*, Fransızlarsa *tisane* diyorlar.

Fransa'da Dr. Jean Velnet, tedavide bir devrim sayılabilecek bitkilerle tedavi (fitoterapi) konusunda öncü olmuştur. Bizde zaten yüzyıllardır Mısır Çarşısı'nda ve semt aktarlarında ihlamur, adaçayı, papatya vb çeşitli hastalıklara şifa olarak satılmaktaydı.

Çocukluğumda midem bulandığında annemin hemen nane-limon kaynatması, öksürüğüm olduğu zaman, karşı komşudan adaçayı istemesi hâlâ hatırımdadır.

Ülkemizde köylerde, köyün yakınlarında yetişen pek çok yabani bitki yüzyıllardır dağ çayı, yayla çayı, adaçayı gibi değişik adlarla tüketilmektedir.

Kahvehanelerde son yüzyıldır sunulmakta olan çay ve kahve dışındaki sıcak içeceklerle bir göz atarsak bitki çaylarından kopamadığımız anlaşılabacaktır: Ihlamur, adaçayı, melisa (oğul otu), acıpayam (acıbadem sütü), tarçın, limon (kant), zencefil, gaynarca (dövülmüş baharatla şeker).

Batıda modern tıbbın gelişmesi doğrultusunda uzun yıllar bitkilerden kesin bir uzaklaşma yaşandığından, bu toplumlarda şimdi de keskin bir virajla "doğaya dönüş" yaşanmaktadır.



Ancak, bizde tıp ne kadar gelişirse gelişsin zaten ne ıhlamur içmeyi bırakmıştık ne de nane-limon. Bazen “kocakarı ilacı” desek de kullanmaya devam ettik. Onun için bizdeki doğaya dönüş daha yumuşak olabilir.

Şimdi, bazı bitki çaylarının nelere yaradığını göreceğiz. Bunların bazılarının tariflerini vermeye gerek görmedim, çünkü artık poşette satılıyorlar. Bir fincan sıcak suya sallıyorsunuz; beş dakika bekledi mi ilacınız hazır.

adaçayı (*salvia triloba*) Yaprakları kaynatılarak içilen adaçayı, göğsü yumuşatarak ve öksürüğü keserek soğuk algınlığına karşı iyi geliyor. Ayrıca hazımsızlık, astım, mide bulantısı ve barsak gazlarını önlemede etkili oluyor. Böbrek ve mesane taşlarını düşürüyor.

Güneybatı Anadolu ve özellikle Muğla çevresinde yaygın tüketilen bir çaydır. İki türlü yapılır. Birincisi, çay gibi demlikte demlenir. Bunun tadı biraz acı olur. İkincisiyse bardağa konulan bir dalın üzerine sıcak su dökülerek hazırlanır. Yörede bu biçimdeki servise “dallı” deniyor. Beş dakika sonra dal çıkarılarak atılıyor. Geriye kalan çay içiliyor.



elma çayı Grip, ses kısıklığı, uykusuzluk, iç sıkıntısı ve yüksek kolestrole, diyabet ve uçuklara karşı etkili olan elma çayı zihinsel ve bedensel yorgunluğu gideriyor. Ayrıca böbrekteki kum ve taşların sancısız dökülmesini sağlıyor.

ıhlamur çayı Kolesterol ve yüksek tansiyonu dengelediği gibi sinirleri kuvvetlendiriyor. Kansızlığı ve uykusuzluğu gideriyor. Harici kullanımda cildi yumuşatıyor.

kekik çayı Damar sertliği, âdet düzensizliği, hazımsızlık ve mide yanması gibi şikâyetlere karşı etkili olan kekik çayı harici kullanımla romatizma ağrılarına iyi geliyor ve saçları canlandırarak parlaklık veriyor.

kuşburnu çayı Yüz gramında bir sandık portakala eş değer C vitamini içeren kuşburnu çayı, gözlere canlılık veriyor, vücuda dinçlik sağlıyor. İyi bir raşitizm ilacı ve kan temizleyici olan kuşburnu çayı, selülit ve stresi gidermede de etkili oluyor.

nane çayı Naneyi limonla kaynatıp içmek mide bulantısını ve hıçkırığı giderdiği gibi astım, nefes darlığı ve soğuk algınlığına da iyi geliyor.



papatya çayı Spazm çözücü ve gaz giderici olan papatya çayı iltihapları iyileştirdiği gibi, ülsere karşı koruma sağlıyor. Gargara olarak kullanıldığında ağız ve boğaz yaralarını gideriyor. Ayrıca saçın rengini açarak parlaklık veriyor.

dağ (yayla) çayı *Sideris* türü olan bu bitki Balıkesir'den Kahramanmaraş'a kadar değişik yerel adlar verilerek tüketiliyor. Bir bardak sıcak suya çiçekli küçük bir dal parçası konup suyun rengi sarıya dönünce dal çıkarılıyor. Bu çayın özelliği, soğuk algınlığına iyi gelmesi ve idrar söktürücü olması.

zahter (*thymbra spicata*) Güneydoğu yöremize özgü bu bitkinin yaprak ve çiçekleri kurutularak çay yapılıp içiliyor. Mide ağrılarına, soğuk algınlığına ve öksürüğe iyi geldiği söyleniyor.

yabani nane (*mentha*) Batı Anadolu'da birçok yörede bazı yabani nane türleri de çay gibi içiliyor. Bazı yörelerde yabani naneye "filiskin" ya da "yarpuz" deniyor.

nane ruhu (*ziziphora tauric*) Isparta, Denizli ve Aydın civarında çay olarak içiliyor.



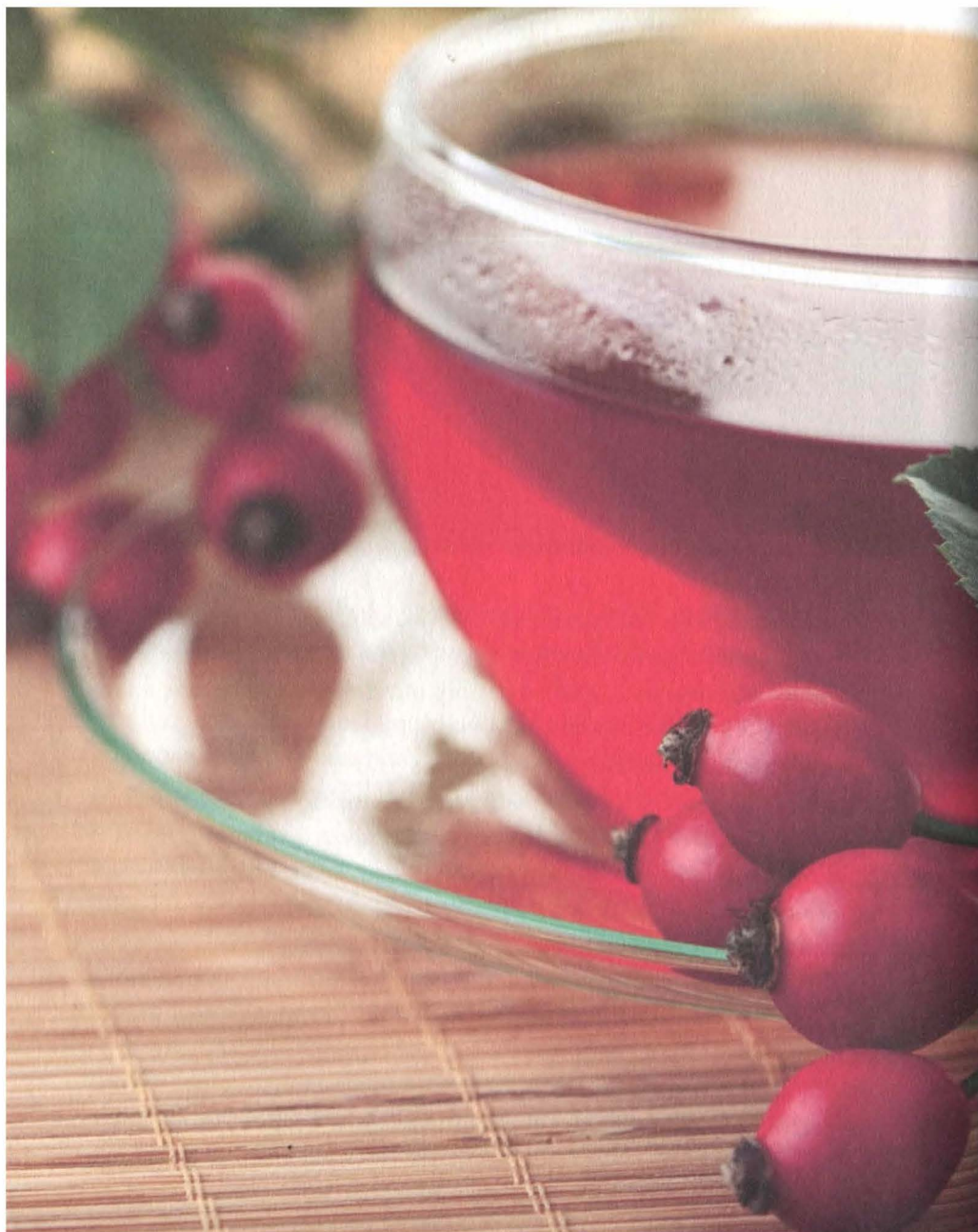
Bir de taklit çaylar var. Savaşların uzun sürdüğü, kıtlık ya da salgın olduğu dönemlerde kavimler çayı ülkelerine getiremeyince başka bitkilerden çay yapmaya başlamışlar.

Örneğin, Kafkas ülkelerinde çokça ve bizim Trabzon ve Artvin illerimizde şimdi gayet az olarak yaban mersini (*Vaccinium myrtillus*) yapraklarıyla hazırlanan çay vardır. Kafkas çayı olarak bilinen bu çay Rusya'da da tüketilmektedir.

Baki Kasablıgil, 1944 yılında yazdığı *Sapanca Çayı* adlı kitabında, o zaman, her gelir grubundan kişilerin çay içemediğini, yalnızca üst gelir seviyesinde ve şehirlerde yaşayan kişilerin çay içebildiğini belirtir.

II. Dünya Savaşı yıllarında çay yetmediğinden çaya Sapanca Çayı adı altında “ayı üzümü” (*Vaccinium arctostaphylos* L.) karıştırılarak piyasaya sunulduğunu öğreniyoruz.

Hatta, savaş sırasında Sapanca tarafında toplanan önemli miktarda ayı üzümü yaprağının Almanya'ya çay yerine kullanılmak üzere ihraç edildiğini öğrenmekteyiz.



Bir de Anadolu çayı olarak bilinen mercanköşk (*Origanum marjolana*) yapraklarından yapılan taklit çay vardır. Anadolu otu diye bilinen bir başka taklit çay da Ayapana (*Cannabium eupatorium*) bitkisinin yapraklarından hazırlanır. Bazı bölgelerde buna Ayapana çayı derler. Gerçek çaya en çok benzeyen budur.

Bazıları da çayı böğürtlen yapraklarıyla yapar. Bazılarıysa tavşan otuyla (*veronica*).

Bitki çayı bölümünü, Manisa'daki Aynı'Ali (Aynalı Ali) Kahvesi'nde "sultan çayı" olarak sunulan bitki çayından söz etmeden kapamak olmaz. Yolunuz düşerse mutlaka uğramanız gereken bir yerdir burası. Manisa zaten "mesir macunu" ile ün yapmış ilimiz. Mesir macununda kırk küsur baharat ve bitki özü bulunuyor.

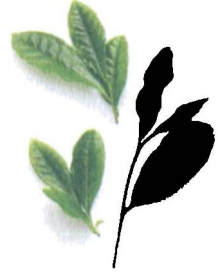
Bu defa da Manisalılar sanki onun sıvısını yapmışlar. Sultan çayı, ihlamur, yenibahar, kuşdili, avlaca, yasemin, karabaş otu, kuşburnu, karanfil, tarçın, papatya, zencefil, karabiber, melisa... etti on üç... İşte geri kalan ikisi de ticarethane sırrı olmak üzere tam on beş çeşit bitkinin karışımından elde edilen bir harmanla yapılıyor.

Son ikisini de eğilin biraz, kimse iştmeden kulağınıza fısıldayayım: "Adaçayı ve nane".





ay eşitleri



*aydan bir gün uzak tutulmak yerine
yemekten  gün uzak durmayı tercih ederim.*

Çin Atasözü

ay temel olarak iki yöntemle üretilir. Biri bizim Rize ayının da çoğunlukla üretildiği yöntem olan “Ortodoks yöntemi”. ay yaprakları ağır ağır kıvrılır ki lezzet veren maddeler yavaş yavaş oluşur. Diėeriyse “CTC” denilen (Crush, Tear and Curl), ay yapraklarının makinelerle kırılarak hızlı olgunlaştırıldığı yöntem. CTC yöntemiyle yapılan çaylar çok koyu renk çay verdiği için ayı sütle içmeyi gelenek hâline getirmiş İngiltere için yapılıyor. Bir kısmı da pošetlik çaylarda kullanılıyor, çünkü kısa sürede çok renk veriyor.

Bir de *rotervane* usulü var. aykur’un bazı fabrikalarında bu yöntemle üretim yapılıyor. Bu, kısacası yaprakların kıyma makinesinden geçirilmesi demek. Sonuçta hangi yöntemle üretilirse üretilsin dört kilo yağ yapraktan bir kilo kuru çay çıkar.

Peki, toplanan taze çay yaprakları çay iğleme tesislerinde hangi evrelerden geçerek ambalajlı olarak marketteki rafa girer?

nce “soldurma” iğlemi yapılır. Taze ay yaprakları 25-30 metrelik, yürüyen polyester bantlara serilerek yerleştirilir. Altı-sekiz saatte nemin % 30’u alınır.

Sonra “kıvrılma” etabı bağlar. Bu iç makinelerde yapılır. Yaprak kıvrılınca oksijeni dışarı çıkar, ardından elekten geçirilir. Bir sonraki ağama fermentasyondur. Bakterilerin yardımıyla mayalanma bağlar. % 90-95



nem ortamında yaklaşık 2-3 saat içinde fermentasyon tamamlanır. Çay, artık bakır rengine gelmiştir.

En son safha “kurutma”dır. 95°-100° C sıcaklıktaki fırınlarda çayın nemi alınarak kurutulur.

Sonra malum, çay paketlenir ya da kutulara konularak ambalajlanır. Böylece makyayı da yapılmış olur.

Çayın kalite karakteristiklerini anlamak için önce çayın cinsini iyi bilmek gerek. Genel kural, yüksek yerlerde yetiştirilen çayların alçak bölgelerde yetişenlere kıyasla daha kaliteli olduğudur.

Bakin, Çinlilerin çay azizi mertebesine ulaştırdıkları çay şairi Lu Yu çayın iyisini nasıl tarif etmiş:

En iyi kalite çay, Türk süvarisinin deri çizmeleri gibi kırışık, boğanın gıdısındaki gibi kıvrımlı, vadiden yükselen sis gibi çözölmeli, hafif esen rüzgârın gölde yaratığı pırıltı gibi parlak ve yeni yağın yağmurla ıslanan toprağımki gibi yumuşak ve nemli olmalı.

İşte bu nedenle çaylar içinde en kalitelisi *darjeeling* olarak bilinir. Çünkü, bu çay Himalayaların eteklerinde denizden 2.500 metre yükseklikte yetişir.

Darjeeling çayı zarif, hassas, nazik ve naif olarak tanımlanır. En aromatik çay olarak bilinir. Hatta, çay âleminin şampanyası derler bu çay için.

“Plantasyon çayı” olarak da adlandırılan Hint ve Seylan çayları da tiryakilerin beğendiği çeşitlerdir. Bunların tadı dolgun ve hoş olarak belirtilir.

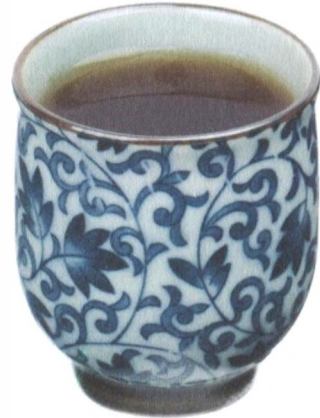
Assam çayı en kuvvetli çay olarak bilinir.

çay tadımı (degüstasyon)

Şarapta olduğu gibi çay tadımında da birtakım kurallar toplamı vardır ve bulguların aktarılmasında kullanılan ifadeler için özel bir çay tadım terminolojisi sözlüğü oluşturulmuştur.

Çay demlendikten sonra porselen kaplara konur. Porselen kaplardaki bu örnek sıvıya *liquor* denir. Kaplar son derece temiz olmalıdır. Tadım uzmanı kaşıkla çaydan alır ve ağzına götürür. Çay, şarap tadımındaki gibi ağızda dilin etrafında döndürülmez. Çay dilin üzerine dökülür ve tadımı yapan kişi çayı emer. Çayın tadı ancak dilin üzerinden kenarlara doğru emilerek çıkar.

Profesyonel tadımcılar çayın karakteristiklerini tayin ederken birçok faktöre dikkat ederler. Örneğin, çayın görünüşü, kaynar sudaki demin aroması, posanın görünüşü, dem rengi, tadım kalitesi, doluluk, canlılık.





ABD Çay Uzmanları Kurulu çay tadarken.

Tadıcının ağızda kalan tadı ifadesi	
<i>Brisk</i>	Yaşam dolu.
<i>Pungent</i>	Ağız ısırıcı ve burukumsu, ancak acı değil. Aranacak bir değerdir.
<i>Creamy</i>	Kremimsi. Likör soğumaya bırakıldığında ortaya çıkan artıklardan iyi çay olduğunun belirlenmesi.
<i>Wild</i>	Vahşi, yani sezon sonu hasadının sonlarında toplandığını işaret eder.

Japon yeşil çayı için otumsu, yosunumsu, balığımsı ve saman gibi ifadeler kullanılır.

Çin yeşil çayları için ifade biçimleri değişir: Çiçeğimsi, tatlı, bitkimsi ya da biraz sebze tadında gibi ifadeler kullanılır.

Hint menşeli yeşil çaylar için de buruk ya da çiçeğimsi denilir.

siyah çayın derecelendirilmesi (yaprağına göre) Siyah çay satışa sunulduğunda paketinin üzerinde aşağıdaki derecelendirme (*grading*) sistemi yer alır. Derecelendirme sistemi yaprakların dereceleri ve sertlikleriyle ilgilidir.



FOP	<i>Flowery Orange Pekoe.</i>
	Birinci yaprak.
	En nadir ve en seçkini budur. Çünkü ağacın en üstünde bulunan, kendi üzerinde kıvrılıp bükölmüş, yumuşak kaba tüylü, ipeğimsi bir yapraktır. % 22 oranında yararlı maddesi vardır.
OP	<i>Orange Pekoe.</i>
	İkinci yaprak.
	FOP ile aynı noktadan çıkar. Ancak FOP dümdüz yukarı çıkarken, OP onun hemen yanından hafif aralık yaprağıyla onu kucaklar. Daha büyüktür. % 20 yararlı maddesi vardır.
P	<i>Pekoe.</i>
	Üçüncü yaprak.
	OP'nin hemen altındaki daha geniş ve büyük yapraktır. % 17,5 yararlı madde vardır.
PS	<i>Pekoe Souchong.</i>
	Dördüncü yaprak.
	P'nin hemen altında soylu dört yaprağın sonuncusu ve en genişidir. % 12 yararlı madde vardır.



Şimdi yukarıdaki derecelendirmeye bir de yaprakların boyutlarına göre derecelendirmeyi katalım. Ancak, çayın aşağıdaki boyut sıralamasının kaliteyle ilgili olmadığını da belirtmekte yarar var. Bununla birlikte, listede aşağı doğru gidildikçe aynı süredeki demlenmede çayın daha sert olacağını bilmemiz gerekmektedir. Çünkü çay yaprağı bütünden parçalanmışa, ince kırılmıştan toza doğru gittikçe yüzeyi genişliyor ve içindekileri demlendiği suya daha kolay bırakabiliyor.



siyah çayın derecelendirilmesi (yaprak boyutuna göre)

- Eğer yaprak hiç kırılmamış da bütün olarak kıvrılmışsa yukarıdaki sınıflandırmaya hiçbir ilave harf eklenmez. Bunlara *whole leaf* yani “bütün yaprak” denir. Bu durumda bir çay paketinde B, F ve D harfleri yoksa çayın “kıvrılmış” yaprak olduğunu anlamalısınız. (Çayın paketi kırmızı olur.)
- B harfi: *Broken*, yani kırılmış anlamına gelir. Eğer yukarıdaki sınıflandırmalardan birine B harfi eklerseniz yapraklar kırılmış demektir. Örneğin: GOP: GBOP olmakta. (Çayın paketi yeşil olur.)
- F harfi: *Fanning*, yani çok ince kırılmış çay, savrulmuş çay. Eğer yukarıdaki sınıflandırmaların birine F harfi eklenmişse yapraklar çok ince kırılmış demektir. Örneğin: OP: POF olmakta. (Çayın paketi sarı olur.)
- D harfi: Toz çay, daha çok poşet çaylarda kullanılır.

siyah çayın derecelendirilmesi (çayın boyutuna göre) 1958 yılında Sri Lanka'da Keegel tarafından açıklanan derecelendirme yöntemi esas alınarak bugüne kadar kullanılagelmıştır.

F	<i>Fannings</i>	Çok ince kırık çay
OF	<i>Orange Fannings</i>	İnce altınbaşlı kırık çay
BOP	<i>Broken Orange Pekoe</i>	İnce altınbaşlı kıvrım çay
OP	<i>Orange Pekoe</i>	Az altınbaşlı kalın kıvrım çay
P	<i>Pekoe</i>	Kalın kıvrım çay
BP	<i>Broken Pekoe</i>	Kalın kıvrım ve kırık çay
PS	<i>Pekoe Souchong</i>	Kalın ve kaba kırık çay
D	<i>Dust</i>	Toz çay

Pekoe, Çince “yeni doğmuş bebeğin tüyü” anlamındadır. *Orange* ise bu ticaretin Hollandalıların elinde olduğu zamanlarda, Hollanda'nın bir bölgesi olan *Orange* prensine yağ çekmek için sınıflandırmaya kattıkları, hiçbir renk ya da tat anlamı ifade etmeyen bir sözcüktür. Onu yok sayabilirsiniz. *Flowery* çiçeğimsi demektir, *Golden* altın demek, *Tippy* ucu bol anlamında, *Finest* mükemmel, *Special* ise özel demektir.





Şimdi gelelim derecelendirmeye. En üstten alta doğru:

SFTGFOP	<i>Special Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe</i>
FTGFOP	<i>Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe</i>
TGFOP	<i>Tippy Golden Flowery Orange Pekoe</i>
GFOP	<i>Golden Flowery Orange Pekoe</i>
FOP	<i>Flowery Orange Pekoe</i>
OP	<i>Orange Pekoe</i>

Şimdi sıra geldi buraya kadar yazdıklarımı toplamaya.

1985 yılında Forrest tarafından bütün çay piyasası için bugüne kadar geçerli olan işlenme yöntemine göre çay derece sözcükleri şöyle:

Örtödoks Çay Dereceleri	CTC Çay Dereceleri
Tüm Yaprak (Whole leaf) çaylar	
TGFOP	
GFOP	
FOP1	
FOP	
OP	
Kırılmış (Broken) çaylar	Kırılmış (Broken) Çaylar
TGBOP	BP1
GBOP	BP
FBOP	
BOP1	
BOP	
BP	
Savrulmuş (Fannings) çaylar	Savrulmuş (Fannings) çaylar
BOPF	PFI
GOF	PF
OF	
PF	
Toz (Dusts) çaylar	Toz (Dusts) Çaylar
PD	PD
D1	D1
D	D

Bu derecelendirmenin daha iyi anlaşılması için aşağıda İngiltere'den bazı fiyatlar var. Hepsi 125 gram çayın fiyatları olduğu için fiyatlar, çarpıcı bir biçimde kalite farkını da ortaya çıkaracak.

- Silver Tip Rare Tea (Beyaz çay) (125 g) £ 40.00
(Special Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe) - SFTGFOP
- Adam's Peak White Tip Tea (125 g) £ 22.00
(Tippy Golden Flowery Broken Orange Pekoe) - TGFBOP
- Darjeeling Lingia Tea (125 g) £ 12.50
(Tippy Golden Flowery Orange Pekoe) -TGFBOP
- Assam Bukhial Tea (125 g) £ 7.50
(Golden Flowery Broken Orange Pekoe) - TFBOP
- Lapsang Souchong Tea (125 g) £ 4.95
- Earl Grey Tea (125 g) £ 3.90
(Orange Pekoe) - OP
- English Breakfast Tea (125 g) £ 3.50
(Pekoe) - P





Şimdiye kadar hep siyah çayı derecelendirdik. Şimdi de konuyu kapamadan, yeşil çayı derecelendirelim.

Yeşil çay dört kategoride derecelendirilir.

Gunpowder

Yılın ilk hasadından yapılır. Bu çaya “barut” denmesinin nedeni, körpe yaprakların yuvarlanarak bir toplu iğne başı büyüklüğüne getirilecek biçimde kıvrılmasıdır.

Mateha

Gyokuro ve Sencha türlerinin toz hâline getirilmiştir. Yapraklar önce kurutulur, sonra buhara tutulur ki parçalara ayrılabilmesi için kesime gelebilsin. Ardından tekrar kurutulurlar. Bu işlem yeşil çaya koyuluk ve biraz da acımsı tat verir. İşte, Japon çay seremonilerinde bu çay sunulur.

Chun-Mee 8-12 milimetrelık yapraklardan boylamasına kıvrılarak yapılan nefis lezzetli bir yeşil çaydır.

Natural Leaf Bu yeşil çay hem Çin’de hem de Japonya’da yapılır. “Doğal ay” demektir. Yani yaprak olduğu gibi kurutulur. Kırılmaz, parçalanmaz, kesilmez. Yaprak bütün hâlinde olduğu için demlendiğinde çok hafif içimli bir çay verir.

Deli, kahveye girdiğinde soluk soluğadır. Boş bir masaya oturup ocağa seslenir: “Bana bir çay!”

ay gelir, şekerleri atıp karıştırır. Garsondan yine şeker ister. Onları da atarak karıştırır, yeniden ister.

Garson, “Sekiz şeker koydun çaya” der şaşkın şaşkın.

“Koydum ama işte görüyorsun, hepsi eriyor!”







dünyadan değişik çay tarifleri

*Çay sanatı, bizi paylaşmaya iten,
ruhsal bir güçtür.*

Alexandra Stoddard

çin usulü çay demleme

Çaydanlık çok temiz olmalıdır. Deterjan, sabun kullanılmamalı, yalnızca ılık suyla çalkalanmalıdır. Sonradan çayı demlemek için kullanacağınız porselen demlik de aynı biçimde temiz olmalıdır. Çay suyu çaydanlıkta kaynama noktasına eriştiğinde demliğe kaynar sudan koyarak bir süre demlik ısınıncaya kadar tutup dökün. Çayı demliğe koyun, 3-5 dakika bekleyin. Bir kaşıkla demliğin içindeki çayları bir defa karıştırın. Bu arada fincanlara çaydanlıktan yarısına gelecek biçimde kaynar su koyun ki ısın-sınlar. Şimdi çayı dağıtmaya başlayabilirsiniz. Her fincandaki sıcak suyu döker dökmez çayı doldurarak konuğunuza sunacaksınız.

japonya

Yeşil çay siyah çay gibi demlenmez. Su bir çaydanlıkta kaynatılır. Su kay-nama noktasına geldiğinde ateşten alınır. İki dakika bekletilirken çay bardakları hazırlanır. Bardağa önce sıcak su konur, sonra yeşil çay suyun üzerine bırakılır. Dört-beş dakika sonra yeşil çay bütün özelliklerini suya bırakmış olur. Süzüp posalarını attıktan sonra çayınızı afiyetle içebilirsiniz.

NANELİ ÇAY (Tunus)

6 dal taze nane

40 g toz şeker

2 tatlı kaşığı yeşil çay

İki taze nane dalının yapraklarını koparın. Yeşil çayı demliğe atın. Bir parça kaynar suyu demliğe boşaltıp demliğı döndürerek sallayın ve hemen suyu boşaltın. Sonra demliğe nane yapraklarını atın. Üzerine yarım litre kaynar suyu boşaltın. Şekeri de içine atın. Demliğı az sallayın ve bırakın. Altı dakika öylece beklesin. Altı dakika sonra beher çay bardağına birer dal nane koyduktan sonra çayı bardaklara dağıtın.

Tunus'ta her bardağı ayrıca 4-5 tane dolmalık (çam) fıstık atarlar. (4 bardak)



BAHARATLI BUZLU ÇAY (ABD)

2 tatlı kaşığı çay

Yarım çay kaşığı yenibahar

Yarım çay kaşığı tarçın

Yarım çay kaşığı zencefil

200 ml portakal suyu

Yarım küçük Hindistan cevizi rendesi

Yarım limon suyu

Bol parça ya da küp buz

40 g toz şeker

2 kaşık akasya ya da çiçek balı

Yarım litre suyu bir kapta kaynama noktasına getirin. Baharatın tamamını ve çayı içine boca edin. Kısık ateşte 5 dakika kaynatın. Kabı ateşten alın. Süzün, posaları atın. Elde ettiğiniz aromatik çayı buzdolabına koyun. Soğuduğunda büyükçe bardaklara sırasıyla portakal suyunu, limon suyunu, balı ve küp buzları koyun. Kalan kısma da dolaptan çıkardığınız çayı ekleyerek karıştırın.



İMPARATOR ÇAYI (Viyana)

(Napolyon'a atfedilir)

11 bardak siyah çay demi

2 limon suyu

3 portakalın suyu

2 çay kaşığı toz vanilya

Kreması için:

4 yumurta sarısı

300 g toz şeker

2 yumurta

1 portakal suyu

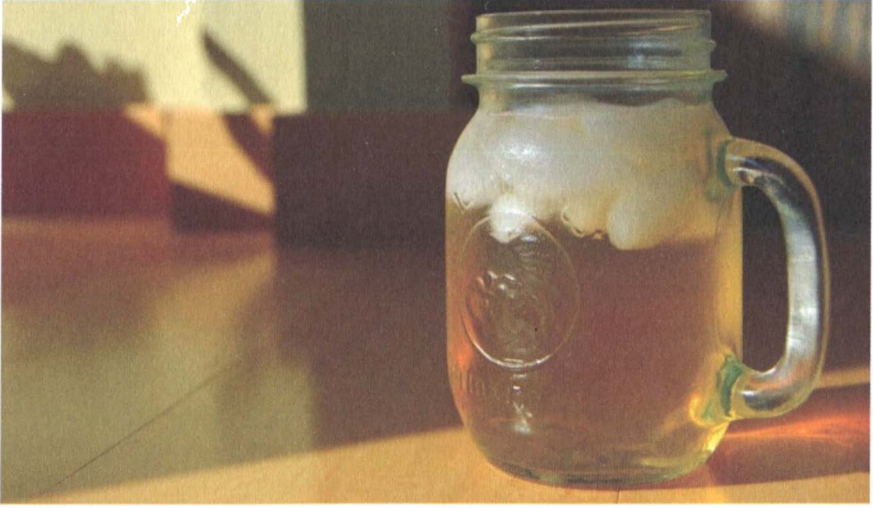
1 portakal kabuğunun rendesi

Portakal suyu ve limon suyunu karıştırın. Vanilyayı ilave ederek üzerine çay demini dökün, karıştırın.

Kremasını hazırlamak için yumurta sarılarını, toz şeker, portakal suyunu ve portakal kabuğu rendesini karıştırın ve pembemsi bir krema oluşana kadar çırpın.

Çayları fincanlara dudak seviyesine bir parmak kalıncaya kadar doldurun. Geriye kalan kısma da hazırladığınız kremayı dökerek servise sunun.





KOMBU ÇAYI

1 litre su

Yarım bardak toz şeker

3 kaşık siyah çay

Suyu paslanmaz çelik bir kaba koyarak kaynama noktasına getirin. İçine şekeri atıp 5 dakika kısık ateşte kaynatın. Ocağı kapayıp çayı ekleyin ve 15 dakika demlenmeye bırakın. Soğuduktan sonra süzerek çay posalarını atın. Bir cam kavanoza koyun, kavanozu bir tülbentle örtün. Oda sıcaklığında öylece bir hafta bekletin. Yüzeyde bir mantar oluşacaktır. Mantarı kenara itip çaydan yarım bardak alın, bardağın diğer yarısını da portakal suyuyla doldurarak kahvaltıda tüketin.

ÇAY LİKÖRÜ (Fransa)

Yarım litre su
250 g siyah çay

Yarım kilo toz şeker
Yarım litre saf alkol (90°)

Suyu paslanmaz çelik bir kaba doldurun ve kaynama noktasına getirin. Çayı içine boca edin ve ateşi söndürün, 15 dakika sonra süzün ve posalarını atın. Çayı oda sıcaklığında ılıtın. Sonra içine şeker ve alkolü katarak şeker eriyinceye kadar bir kaşıkla karıştırın. Şişelere taksim edin ve bir ay dinlendirin.

Çay likörünü içmeden önce buzdolabında soğutun. Bol buzlu bardağa, buzun üstüne dökerek servise sunun. Bardağın ağzını bir limon dilimiyle süsleyin.

PUNCH (İngiltere)

Yarım litre demlenmiş çay
250 g rom

250 g toz şeker
1 limonun suyu

Sabah kahvaltınızda içilecek çayı nasıl yapıyorsanız, yarım litre (2,5 bardak) çay hazırlayın. Bir tasa boşaltın. Bir limonun suyunu ve romu ilave edin.

Kış mevsimindeyseniz ısıtarak, yaz mevsimindeyseniz içine buz atarak içebilirsiniz.

Grip, nezle ve soğuk algınlığına iyi geldiği söylenir.



ÇAY SANGRIA (İspanya)

3 bardak kaynamış su	Yarım şeftali
5 poşet çay (ya da 2 kaşık çay)	2 tatlı kaşığı şeker
10 çilek	1 bardak üzüm suyu
Yarım elma	

Bir çaydanlığın içine çay ya da çay poşetlerini koyun ve üzerine sıcak suyu döktükten sonra beş dakika demleyin. Sonra ya çayı süzün ya da poşetleri çıkarın ve serinlemeye bırakın.

Büyükçe bir sürahiye meyvelerin hepsini küçük küçük dilimleyerek koyun. Üzerine şekeri ekin, ardından çayı ve üzüm suyunu dökün. Karıştırarak, küp buz koyduğunuz bardaklarda servise sunun.



BAHARATLI CEVİZLİ ÇAY (Ürdün, Lübnan, Suriye)

2 bardak su

4 tarçın kabuğu çubuğu

Toz şeker

2/3 bardak havanda dövülmüş ceviz

Çaydanlığa suyu koyun. Tarçın çubuklarını içine atın. Su kaynama noktasına gelince ateşi kısın. Beş dakika kaynatın. Sonra tarçın çubuklarını sudan çıkarın.

Çay bardaklarının her birine ikişer kaşık kırık cevizi koyun. Üzerine çaydanlıktan tarçın çayını boşaltın. İstediginiz kadar şeker koyarak karıştırın.



TARÇIN ÇAYI (Ermenistan)

*1,5 bardak su
4 tarçın çubuğu
Toz şeker*

Bir çaydanlığa suyu boşaltın. Tarçın çubuklarını kırarak içine atın ve 15 dakika kaynatın.

Süzerek fincanlara koyun. İstedığınız kadar şeker ilave ederek karıştırın.

ÇAY KEKİ

<i>3 yumurta</i>	<i>Yarım paket tarçın</i>
<i>1,5 bardak şeker</i>	<i>1 dolu çay kaşığı kabartma tozu</i>
<i>2 bardak un</i>	<i>250 g yağ</i>
<i>1 bardak demli çay</i>	<i>İri dövölmüş fıındık ya da 1 bardak ceviz</i>
<i>2 bardak kakao</i>	

Şeker ile yumurtayı çırpın. Diğer malzemeleri ilave edin. Yağlanmış kalıba dökün. Fırında pişirin.

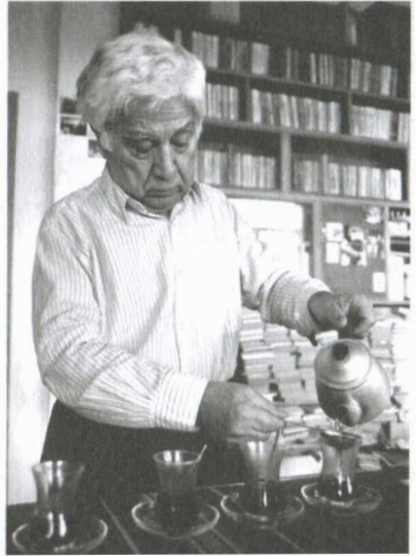




nl ay tiryakileri

Thomas Mann
İmparator II. Wilhelm
James Boswell
Samuel Johnson
Sir Harold Coburn
Friedrich Nietzsche

Henry James
Rainer Maria Rilke
Franz Schubert
François Barecheville
Kiri Te Kanawa
Aziz Nesin



ayla ilgili internet siteleri

abc-tea-house.com
botanical.com
fortnumandmason.co.uk
herbs.org
honey.com
imperialtea.com
mariagefreres.com
marktwendell.com
memoorad.yahoo.com

republicoftea.com
rishi-tea.com
tea.co.uk
teahealth.co.uk
teahousechoice.com
teainstitute.org
twinings.com
webworld.co.uk
whittard.com





**Adıyaman, Kâhta, yol üzerinde çay molası.
Fotoğraf: Hadiye Gürsoy**



en iyi yirmi çay bahçesi

Hürriyet gazetesinin seçtiğı “En İyi On ay Bahçesi”.

- 1) Pierre Loti / İstanbul
- 2) Yeniköy Emek / İstanbul
- 3) Fenerbahçe Parkı Yeşil Kafe / İstanbul
- 4) Yeniköy Spor Kulübü / İstanbul
- 5) Hisar Aile ay Bahçesi / İstanbul
- 6) Bebek Kahve / İstanbul
- 7) Ortaköy Beltaş / İstanbul
- 8) Dolmabahçe ay Bahçesi / İstanbul
- 9) Moda Kemal'in Yeri / İstanbul
- 10) Pasaport Seyir Terasları / İzmir

ay Bahçelerinde “En İyi İkinci On” ise şöyle sıralanıyor:

- 1) Tophane ay Bahçesi / Antalya
- 2) Seyhan ay Bahçesi / Adana
- 3) Kale ay Bahçesi / İstanbul
- 4) Emirgan ınaraltı ay Bahçesi / İstanbul
- 5) Ömer Ağa ay Bahçesi / İzmir
- 6) Barbaros ay Bahçesi / Antalya
- 7) Malta Köşkü Kır Kahvesi / İstanbul
- 8) Gülhane Arkeoloji Müzesi / İstanbul
- 9) Papazın Bağı / Ankara
- 10) Devran / Ankara

COMPAGNIE FRANCAISE DES CHOCOLATS ET DES THÉS



IMP. COURMONT FRÈRES 10, Rue Breguet, PARIS.





çayın tarihçesi

- MÖ 2737 Çay içilmesine ve tarımına ilk kez Çin'de İmparator Shén Nung devrinde başlandı.
- MS 350 Ku P'e tarafından yazılan *Erh Ya* adlı eski Çince bir sözlükte çaya ait ilk bilgiler yer aldı.
- 593 Çaya ait bilgiler Japon literatürüne geçti.
- 780 Çinli bilgin Lu Yu, çay hakkında ilk elkitabı, *Ch'a Ching'i* yazdı.
- 805 Japonya'da çay tarımı başladı.
- 1200 Japonya'da çay hakkında ilk kitap yayımlandı.
- 1559 Venedikliler çay içmesini öğrendi.
- 1598 İngiliz halkı çay hakkında ilk bilgilere kavuştu.
- 1600 Çay içilmesiyle ilgili bilgiler Portekiz'e ulaştı.
- 1610 Hollandalılar çayı Avrupa'ya soktu.
- 1618 Çay içilmesiyle ilgili bilgiler Ruslar'a ulaştı.
- 1622 İngiltere'de çay içme alışkanlığı kadınlar arasında da yaygınlaştı.
- 1648 Çay, Paris'e vardı.
- 1658 Londra gazetelerinde çaya ait ilanlar yayımlandı.
- 1669 İngilizlerin Doğu Hindistan Şirketi ilk büyük parti çayı Çin'den ithal etti.
- 1675 İngiltere'de çayın satılması ve içilmesi krallık emriyle yasaklandı.
- 1684 Cava'da çay bitkisinin yetiştirilmesine başlandı.
- 1827 J. L. Jacobson tarafından Cava'da çay tarımı başlatıldı.
- 1847 Çay tarımı Rusya'da başladı.
- 1869 Seylan'da kahve hastalığı kahve tarımını bitirdi.



- 1870 Seylan'da (Sri Lanka) çay tarımı hızla yayıldı.
- 1878 Türkiye'de çay üzerine *Çay Risalesi* adlı ilk kitap yayımlandı.
- 1888 Türkiye'de çay bitkisinin yetiştirilmesi için ilk çalışmalar başlatıldı.
- 1890 Amerika Birleşik Devletleri'nde çayın yetiştirilmesi ve çay tarımının yaygınlaştırılmasıyla ilgili çalışmalar başlatıldı.
- 1900 Uganda, Nyasaland ve Kenya'ya çay tarımı girdi.
- 1900 Son karavan, Beijing'den (Pekin) Rusya'ya yola çıktı.
- 1904 Richard Blechynden, St. Louis Dünya Fuarı'nda *Ice Tea*'yi (buzlu çay) yaptı.
- 1908 Thomas Sullivan, New York'ta ilk poşet çayı yaptı.
- 1917 Türkiye'de çay tarımı yapılabileceği, kanıtlarıyla birlikte Ali Rıza Erten tarafından önerildi.
- 1924 Türkiye'de çay yetiştirilmesine ilişkin kanun çıkarıldı. Aynı yıl Batum'dan çay tohumu getirilerek, Türkiye'de çay tarımı için ön denemeler başlatıldı.
- 1937 Zihni Derin'in öncülüğünde yoğun çalışmalar yapıldı. Gürcistan kökenli 20 ton çay tohumu satın alınıp Rize ve havalisine ekildi.
- 1939 Sovyetler Birliği'nden 30 ton çay tohumu daha alındı.
- 1940 Türkiye'de 3788 sayılı Çay Kanunu ile çay tarımının ve üreticinin desteklenmesi güvence altına alındı.
- 1947 Rize'de ilk çay fabrikası işletmeye açıldı.
- 1971 Çay tarımının ve çay işletmesinin ayrı Bakanlıkların sorumluluğu altında yürütülmesine son verildi. Çay Kurumu Genel Müdürlüğü (ÇAY-KUR) kuruldu.
- 1984 Çayın üretim ve satışında tekel kaldırıldı. Özel sektörün bu konularda çalışması sağlanarak yeni bir uygulama başlatıldı.





çay terimleri sözlüğü

Dünya'da çay endüstrisinin temel dili İngilizce'dir. Bu yüzden çay için kullanılan kalite, sınıflandırma vb bütün terimler İngilizce'dir. İşte bu nedenle aşağıda genellikle İngilizce sözcükler bulacaksınız.

afternoon tea İkinci çayı. (İng.)

anhui Çin'in orta bölgesi. Daha çok siyah ve yeşil çay üretilir.

assam Hindistan'ın kuzeydoğu bölgesi.

balık yaprağı Toplanan iki buçuk yaprağın hemen altında yer alan, Hintlilerin *Jhanım* dedikleri bir sonraki sürgünü verecek olan doğurgan nokta.

bancha Orta kalite Japon yeşil çayı.

black tea Siyah çay, fermente edilmiş çay. (İng.)

blend Değişik çayların harmanı. (İng.)

BOP Broken Orange Pekoe. İyi bir mahsulün eşit boyutta kırılmış yapraklarından yapılmış siyah çay sınıfı.

BP İkinci ve üçüncü yapraklardan kırılmış siyah çay sınıfı. BOP'dan daha kuvvetlidir.

brick tea Tibet ve Orta Asya'da bulunan tuğla çayı. (İng.)

broken tea Yuvarlanırken kırılan yapraklardan yapılan çay. (İng.)

caddies Çay kutuları. (İng.)

camellia Botanikte çay bitkisine verilen ad.

ceylon Seylan. Sri Lanka'nın önceki adı ve Sri Lanka'da üretilen çayın dünyaca bilinen markası.

cha Çince çay anlamına gelen sözcük.

chado Japonya'da çay töreni - çay yolu.

cha'ire Japon çay evinde çay kutusu.

cha-no-yu Japonya'da çay töreni - sıcak su çayı.

chanuyu Japon çay seremonisine verilen ad.

chasen Japon çay evinde yumurta çırpıcısına benzeyen bambu fırça.

chashaku Japonya'da çay kutusundan toz çay almaya yarayan ince uzun bir kaşık.

chaskuku Japonya'da bambu çay kaşığı.

cha-tsubo Japonya'da çay kavanozu.

chawan Japon çay evinde çay kâsesi.

chingwoo Fukian yöresi plantasyonları ürünü, siyah, tütsülenmiş Çin çayı.

chung Çinlilerin kulpsuz çay bardağı ve altlığı.

chun mee Yaprakları uzunlamasına yuvarlanan yeşil çay.

congou Siyah bir Çin çayı cinsi.

cream jug Sütlük. (Ing.)

crushing Ezme. (Ing.)

CTC Kırma, koparma ve yuvarlama. Siyah çay imalatının bir süreci.

curling Kıvrırma. (Ing.)

çaydanlık: Çince “ça”, yani çay, Farsça -dan, yani alet yapma eki ve Türkçe -lık, yani sonuçta içinde çay pişirilen kap.

çay kaşığı: En küçük ebatta çay için özel yapılan kaşık.

çaynik: Çay dolu ibrik. (Rus.)

darjeeling Hindistan'ın kuzeyindeki dağlık yöre.

demlik Farsça. İçinde çay demlenen küçük çaydanlık.

dimbula Sri Lanka'nın kuvvetli ve biraz dili ısırın tür çay imalatı yapılan bölgesi.

doars Hindistan'ın kuzeyinde bir çay yetiştirme yöresi.

dust Toz çay. Genellikle poşet çaylarda kullanılır. (Ing.)

earl grey Tütsülenmemiş çay harmanının bergamut aroması katılmışı. (Ing.)

early morning tea Sabah çayı. (Ing.)

fanning Çay imalatında ince eleme. (Ing.)

fannings 1 mm - 1,5 mm arası boyutta kırılmış siyah çay yaprakları. (Ing.)

fermentation Fermantasyon. (Ing.)

fincan Kahve ya da çay içmek için yapılmış porselen ya da seramik kap. Çok eski fincan takımları 10'lu, yani “deste” olarak satılırdı. 6'lık ve 12'lik (düzine) takımlar sonradan çıkmıştır.

fine pluck İyi hasat. (Ing.)

firing Kurutma. (Ing.)

five o'clock tea Beş çayı. (Ing.)

flavour Aroma. (Ing.)

flowery Çayın ilkbahar hasadının en narin uçlarından, yani çiçeksi olması. (Ing.)

FP Flowery Pekoe. Bütün hâlinde yaprakların top biçiminde yuvarlanmasıyla yapılmış ve çok özenle toplanmış siyah çay sınıfı.

FTGFOP Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe. En iyi kalite çay yaprağı.

fukian Çin'de bir çay üretim bölgesi.

galle Sri Lanka'da Seylan çayı üreten bölge.

GBOP Golden Broken Orange Pekoe. BOP sınıfı çayın altın uçlu yapraklardan yapılması.

golden tips Altın renkli ucu olan yapraklardan yapılan siyah çay. Çok aranan bir çeşittir. (Ing.)

grade Çayın sınıfı, kalitesi. Yani yaprakların ne kadar kırılmış olup olmadığı (bütün, kırık, toz). (İng.)

grading Derecelendirme. (İng.)

green tea Yeşil çay. Fermente olmamış çay. (İng.)

guangxi Çin'de çay üretilen bir yöre adı.

guizhou Çin'de çay üretilen bir yöre adı.

gunpowder Barut. Nisan'da toplanan genç yapraklardan yuvarlanarak yapılan top şeklindeki Çin yeşil çayı.

gyokuro Japonca'da "kırağı damlası" anlamına gelir. Kısmen gölgede yetiştirilmiş bir çay bitkisinden elde edilen yapraklardan yapılmış yüksek kalite çay.

high grown Seylan çayının Sri Lanka'nın 1.300 metreden yüksek tepelerinde yetişeni. (İng.)

high tea İngilizlerin klasik soğuk akşam öğünü. (İng.)

hishaku Japon çay evinde kepçe.

hubei Çin'de bir çay üretim bölgesi.

hunan Çin'de bir çay üretim bölgesi.

hyson Yeşil Çin çayı.

ichiban-cha Japonca "ilk hasat".

imperial Yalnızca ilk ya da ilk ve ikinci yaprak toplanarak oluşturulan hasat. (İng.)

infusion Sıcak suda bekletmek. (İng.)

kabuse-cha Tamamen gölgede yetiştirilmiş bir çay bitkisi.

kandy Sri Lanka'da Seylan çayı üretilen bölge.

keemun Çin'in Anhui yöresinden elde edilen siyah çay.

kipyatok Sıcak su. (Rus.)

kluntje Nöbet şekeri parçaları. (Alm.)

koshikake mach'iai Çay evinde çay törenine gelmiş misafirlerin, hazırlıkların bitmesini beklerken bahçede üstüne oturdukları küçük bir sıra.

lapsang souchong Çin'in Fukian bölgesinde üretilmiş ve tütsülenmiş siyah çay.

leppet-so Birmanya'da çay yaprağından yapılan bir yemek.

low grown Seylan çayının Sri Lanka'da 650 metrenin altındaki yerlerde yetişeni. (İng.)

matcha Japon çay seremonilerinde kullanılan yeşil toz çay.

medium Seylan çayının Sri Lanka'da 650-1.300 metre arasındaki yerlerde yetişeni. (İng.)

miang Tayland'da çay yaprağından yapılan bir yemek.

milk Jug Sütük. (İng.)

muscatell flavour Muskat aroması (Darjeeling için kullanılır).

natsume Japonya'da çay kutusu.

nilgiri Hindistan'ın güney doğusunda çay yetiştirilen bölge.

ningchow Çin'in Hubei yöresinde üretilen çay.

oolong Çince "Siyah Ejderha" anlamında. Genellikle Taiwan'da yetişen yarı fermente edilmiş Çin çayı.

OP Orange Pekoe. 8 mm - 15 mm arası boyutta büyük yaprakların boyuna yuvarlanmasıyla elde edilen siyah çay.

pai mu tan İki beyaz çay çeşidinden biri.

panyong Çin'in Fukian yöresinde üretilen siyah çay.

pekoe 5 mm - 8 mm arası boyutta uzunlamasına yuvarlanmış siyah çay sınıfı.

pekoe Congou Güney Çin'den siyah çay.

pingsucy Çin'in Zhejiang bölgesinin yeşil çayı.

pot Çaydanlık. (İng.)

pouchong Taiwan'ın az fermente edilmiş Oolong çayı.

PP Pekoe. Flowery Pekoe'den daha büyük yekpare yaprakların top hâlinde yuvarlanmasıyla elde edilen siyah çay.

PS Pekoe Souchong. Üçüncü yapraklardan (daha az değerli) bütün hâlinde yuvarlanarak elde edilen siyah çay sınıfı.

rain tea Yağmur çayı. Muson mevsiminde hasadı yapılmış çaylar. (İng.)

raku Japonya'da lake çay fincanı.

reading tea leaves Çay falı. (İng.)

red tea Kırmızı çay. Fermente edilmiş çay. Adını kuru çaydan değil, demlenmiş çayın suya verdiği kırmızı renkten alır. (İng.)

sado Japonya'da çay töreni - çay yolu.

semi-fermented Yarı fermente edilmiş çay. Genellikle Oolong çayları için kullanılır. Bunlar yeşil çayın kokusunu, siyah çayın da tadını taşırlar. (İng.)

sencha Japonca yeşil çay.

seylan Sri Lanka'nın önceki adı ve Sri Lanka'da yetiştirilen çayın dünyaca ünlü markası.

sichuan Çin'in Sichuan yöresi çayı.

silver tips Gümüş uçlar. Siyah çaylarda kullanılan bazı yaprakların uçlarının gümüş renkte olanları. (İng.)

sorting Sınıflandırma. (İng.)

souchong En büyük olgun yapraklardan yapılmış siyah düşük kalite çay.

süzgeç Demlenmiş çayın posasını tutup suyun bardağa posasız inmesini sağlayan delikli metal hazne.

tarry souchong Çok fazla tütsülenmiş siyah çay.

- tea board** Çay tepsisi. (İng.)
- tea caddies** Çay kutuları. (İng.)
- tea cart** Çay servisi masası. (İng.)
- tea cloth** Çay sehпасının üzerine serilen örtü. (İng.)
- tea cozy** Çayı sıcak tutmak için kullanılan çaydanlık örtüsü. (İng.)
- tea cup reading** Çay falı. (İng.)
- tea dance** Danslı çay partisi. (İng.)
- tea for two** İki kişilik çay partisi. (İng.)
- tea kettle** Çaydanlık. (İng.)
- tea poy** Üç ayaklı çay sehпасı. (İng.)
- tearing** Parçalama. (İng.)
- tea room** Çay salonu. (İng.)
- tea shop** Çayhane. (İng.)
- tea strainer** Süzgeç. (İng.)
- tea table conversation** Çay sohbeti. (İng.)
- tea taster** Çay tadıcısı. (İng.)
- tea-things** Çay takımı. (İng.)
- teedose** Çay kutusu. (Alm.)
- tea tray** Çay tepsisi. (İng.)
- tea trolley** Çay servis masası. (İng.)
- tea urn** Semaver. (İng.)
- tee kesselchen** Demlik. (Alm.)
- teestube** Çay salonu. (Alm.)
- tee drinker** Çay tiryakisi. (Alm.)
- terai** Hindistan'ın kuzeyinde Darjeeling'in güneyinde bir çay yöresi.
- TGFOPT** Tippy Golden Flowery Orange Pekoe. Flowery Orange Pekoe'nin birçok altın uçları olanı.
- tip** Çayın filizlerinin ucu. (İng.)
- tong** Şeker maşası. (İng.)
- uva** Sri Lanka'nın Seylan çayından daha yumuşak içimli çayının üretildiği yöre.
- white tea** Beyaz, az bulunan ve Çin'in Fukian bölgesinde beyaz yaprakları olan bir çalıdan yapılan çay. (İng.)
- yellow tea** Sarı çay. Bir yeşil çay çeşidi. (İng.)
- yin zhen** İki beyaz çay çeşidinden biri.
- yunnan** Çin'de bir çay üretim bölgesi.
- zhejiang** Çin'de bir çay üretim bölgesi.
- zhong** Çin'de kapaklı bir çay fincanı ve altlığı.





kaynakça

- Abdülakym bin Abdünnâsır, *Fevakihü'l-Cülesâ*, Kazan, 1884.
- Ahmed Muhsin, Ebü'l - Hikmet, *Meyvenâme*, Mürüvvet Matbaası, İstanbul, 1890.
- Aichmair A. Thomas, *Geschichten und dem Keiserlichen Wien*, Modul Advertising, Viyana, 1997.
- Altan Çetin, "Uygarlığın İbresi Mutfaktan Geçer", *Milliyet*, 4 Temmuz 2003.
- Anderson Robert, *Tea and Sympathy*, Signet Books, New York, 1956.
- Anonim, *Çay Üretimi, İşlenmesi ve Pazarlaması*, İktisadi Araştırmalar Vakfı, İstanbul, 1985.
- Anonim, *Çayın 5000 Yıllık Öyküsü*, Unipro A.Ş. (Lipton), İstanbul, 1997.
- Arer Rahmi, *Türkiye'de Çaycılık*, Çoker Matbaası, İstanbul, 1969.
- Arıkanlı Oğuz, *Tarihimizde İlk'ler*, Milliyet Yayınları, İstanbul, 1973.
- Atam Sedef, "Semaver", *Skylife*, Ekim 1997.
- Bildirici Faruk, "Çay Bağımlısıyız", *Hürriyet*, 15 Eylül 1997.
- Birsel Salâh, *Kahveler Kitabı*, Nisan Yayınları, İstanbul, 1992.
- Blofeld John, *The Chinese Art of Tea*, Shambhala Pub. Inc., Boston, 1997.
- Chuen Lam Kam, *The Way of Tea*, Barron's Educational Series, New York, 2002.
- Çelebi Nilgün, "Çay Böreği", *Beşinci Milletlerarası Yemek Kongresi*, Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları, Ankara, 1994.
- Döşemeciler Meral, "Bir Çay Sohbeti", *Skylife*, Kasım 2000.
- Dumas Alexandre, *Aus dem Wörterbuch der Kochkünste*, Deutscher Taschenbuch Verlag, Münih, 2002.
- Feldhem Walter, *Tea und Tee-Erzeugnisse*, Blackwell Wissenschafts Verlag, Berlin, 1994.
- Göbelez Mehmet, *Baharatlar ve İçecekler*, Nuray Matbaası, Ankara.
- Gökagaç Zühre Saral, *Demlikteki Kültür* (Televizyon Belgeseli), TRT, 2002.

Gregoire Helen Desmet, François Georgeon, *Doğru'da Kahve ve Kahvehaneler*, YKY, İstanbul, 1999.

Gustafson Helen, *The Green Tea User's Manual*, Clarkson Potter Pub., New York, 2001.

Hahn Emily, *The Cooking of China*, Time-Life Books, New York, 1968

Haşım Ahmet, *Bütün Kitapları*, Oğlak Yayınları, İstanbul, 2004.

Kaçar Burhan, *Yapraktan Bardağa Çay*, T.C. Ziraat Bankası Kültür Yayınları No: 23 Ankara, 1980.

Kaçar Burhan, "Çayın Tarihi", *Tarih ve Toplum*, Sayı 25, 26, 27 Ocak, Şubat, Mart 1986.

Kâğıtçı M. Ali, *Besin Kılavuzu*, Kenan Matbaası, Ankara, 1949.

Kakuzo Okakura, *Çayname*, (çev.) Ali Süha Delilbaşı, Remzi Kitabevi, İstanbul, 1944.

Karaibrahimgil Nil, *Hürriyet* (Pazar eki) 2004.

Kasabılgıl Baki, *Tali Orman Mahsullerimizden Sapanca Çayı*, Anadolu Matbaası, İstanbul 1944.

MacFarlane Alan, Iris MacFarlane, *The Empire of Tea*, The Overlook Press, New York, 2003.

Maloczewski, Andra Anastazia, *Kombu Çayı* (Kombucha) (çev.) Şebnem Tirkeş, İm Yayın Tasarım, İstanbul, 2001.

Manil Christian, Marie Zbinden, *Tea Time*, Cassel & Co Londra, 2001.

Maronde, Von Curt, *Abwarten Und Tee Trinken*, Kumm OHG, Offenbach, 1957.

Mehmed Arif, *Çay Hakkında Malumat*, 1912, İstanbul.

Mehmed İzzet, *Çay Risalesi*, 1878, İstanbul.

Morris Edita, *Hiroşima'nın Çiçekleri*, (çev.) Ölkü Tamer, Can Yayınları, İstanbul, 1982.

Moxham Roy, *Tea, Addiction, Exploitation and Empire*, Constable and Robinson Ltd., Londra, 2003.

Murat Efendi, "Türkiye Risalesi", Burhan Kaçar'ın, *Yapraktan Bardağa Çay*, kitabından, T.C. Ziraat Bankası Kültür Yayınları No: 23 Ankara, 1980.

Nicolaieff Nina, *The Russian Cookbook*, Papermac, Londra, 1981.

Oğuz Burhan, *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri*, Cilt 1, Anadolu Aydınlanma Vakfı Yayınları, İstanbul, 2002.

Osman Hayri Mürşid bin Halil Tarsusî, *Kenzü's-Sıhhatü'l Ebdaiyye Eser'i Mürşid-i Osmaniye*, İstanbul, 1881.

Özferendeci Okşan, "Erzurum", *Turkuaz*, Sayı 4, Ocak 1994.

Pınar İlhan, "Keyif ve Ötesi", *Toplumsal Tarih*, Ekim 1994.

Reimertz Stephan, *Çayın Kültür Tarihi*, Dost Kitabevi, Ankara, 1999.

Sangmanee Kitti Cha, *The Little Book of Tea*, Flammarion, Paris, 2001.

Sezik Ekrem, "Bitkisel Çay Cenneti: Anadolu", *Buğday*, 9-10/2001.

Sururi Gülriz, *Gülriz'in Mutfağından*, Karacan Yayınları, İstanbul.

Tapper Richard, *Kan, Şarap, Su: Ortadoğulu Müslümanlarda İçkinin Toplumsal ve Simgesel Yanları*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları Ortadoğu Mutfak Kültürleri, İstanbul, 2000.

Toussaint-Samat Maguelonne, *History of Food*, Blackwell Publishers Inc. Massachusetts, 1998.

Zak Victoria, *20.000 Secrets of Tea*, Dell Publishing, New York, 1999.

Zihnioğlu Asım, *Bir Yeşilin Peşinde*, TÜBİTAK Yayınları, Ankara, 1998.





**Yeşil çaydan Earl Grey'e... Seylan'dan Rize'ye bütün bir çay kültürü.
Çayı demlemek yetmez, kültürünü de bilmeli diyenlere rehber kitap...**

"Elinizde, 1912'den sonra (özel amaçlarla çeşitli çay şirketlerinin yayımladıkları hariç tutulursa) Türkiye'de yazılmış ilk telif çay kitabını tutuyorsunuz.

Çayın beşbin yıllık uzun tarihi... Çay bitkisinin kökeni, yetiştirilmesi, hasatı...

Türkiye'de çayın geçmişi... Çin'de, Rusya'da, Yemen'de, Amerika'da, Hindistan'da,

Tunus'ta, Tibet'te, Afganistan'da, İrlanda'da çay saati... İngiltere'de beş çayı...

Japonya'da çay seremonisi... Semaverin kökeni ve kullanışı... Çay demleme sanatı...

Fal meraklılarına çay falı... Demlikte kalmış çayın yararları...

Çayın sağlığa yararları ya da zararları... Her türlü bitki çayı... Dünyada görebileceğiniz

her çeşit çay... Dünyadan farklı çay tarifleri ya da karışımları ve ustalarından

demleme teknikleri... Ünlü çay tiryakileri... Çay tadım tekniği... Çay hakkındaki bilgi

kaynakları, en iyi çay bahçeleri... Çayın tarihçesi... Ayrıca kapsamlı bir çay terimleri

sözlüğü... Bütün bunlar, *Çilingir Sofrasında Rakı, Çilingir Sofrasında Rakı Mezeleri,*

İnceliklerin Kadehindeki Şarap, Zengin Sofraların Lüks Tatları,

Harcîlem İçki Bira, Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz, Sohbetin Bahanesi Kahve

kitaplarının yazarı Deniz Gürsoy'un kaleminden... Ferah çaylarınız olsun."

Deniz Gürsoy tüm yapıtlarıyla Oğlak Yayınları'nda...

ISBN 978-975-329-970-1



oglak.com

